Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court

Wallonie

SUIVI DES MODIFICATIONS

Date de modification	Portée de la modification
Juillet 2012	Création du Vade-mecum (version 07.2012)

TABLE DES MATIERES

I.1 Enregistrement à la Banque-Carrefour des Entreprises 3
I.2 Qualifications nécessaires lors de la demande d'enregistrement à la BCE 4
I.2.1 LES DIPLOMES QUALIFIANTS 4
I.2.2 RECONNAISSANCE DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE 4
I.3 Les guichets d'entreprise agréés 5
I.4 Commerce ambulant : où et dans quelles conditions ? 5
I.4.1 TYPES D'AUTORISATIONS D'ACTIVITES AMBULANTES 5
I.4.2 COUT ET DUREE DE L'AUTORISATION D'ACTIVITES AMBULANTES 6
I.4.3 OU EXERCER LE COMMERCE AMBULANT ? 6
I.4.4 CAS PARTICULIERS DE DISPENSE D'AUTORISATION 7
I.4.5 AUTRES CONDITIONS A REMPLIR LORS DE L'EXERCICE D'UNE ACTIVITE AMBULANTE 8
I.5 Fiscalité 9
I.5.1 COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE LA FERME PAR L'AGRICULTEUR AVEC UNE PREMIERE TRANSFORMATION LIMITEE (TRANSFORMATION PRIMAIRE) SANS INSTALLATION DE VENTE 9
I.5.2 COMMERCIALISATION SUR LES MARCHES OU A LA FERME AVEC TRANSFORMATION DE PRODUITS DE ET DANS L'EXPLOITATION, AVEC INSTALLATION D'UNE STRUCTURE DE VENTE AU DETAIL 9
I.6 Permis d'urbanisme et permis d'environnement 10
I.7 Reconnaissance par l'AFSCA pour la fabrication ou la vente de denrées alimentaires 11
I.7.1 DIFFERENTS TYPES DE RECONNAISSANCE OFFICIELLE 11
I.7.2 CONDITIONS D'OBTENTION D'UN ENREGISTREMENT, D'UNE AUTORISATION, OU D'UN AGREMENT 12
I.7.3 DELIVRANCE ET DUREE DE VALIDITE DE L'ENREGISTREMENT, DE L'AUTORISATION OU DE L'AGREMENT 12

II.1 Ce qu'il faut savoir sur les emballages 14
II.2 Le contenu de l'étiquetage 15
II.2.1 MENTIONS OBLIGATOIRES POUR LES DENREES PREEMBALLEES 15
II.2.2 LA DENOMINATION DE LA DENREE ALIMENTAIRE 16
II.2.3 LA LISTE DES INGREDIENTS 18
II.2.4 CONTROLE DES POIDS ET DES MESURES 20
II.2.5 LA DATE DE DURABILITE MINIMALE 20
II.2.6 LES QUANTITES 21
II.2.7 LE TITRE ALCOOLMETRIQUE 23
II.2.8 LES ALLERGENES 23
II.2.9 LA DECLARATION NUTRITIONNELLE 24
II.3 L'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés (OGM) 24
II.3.1 ETIQUETAGE 25
II.3.2 TRAÇABILITE 25
II.4 La publicité des denrées alimentaires 26
II.5 Les denrées alimentaires nuisibles 26

III.1 Quels statuts ? 28
III.1.1 COMMERCIALISATION EN PERSONNE PHYSIQUE 28
III.1.2 COMMERCIALISATION SOUS FORME DE SOCIETE 28
III.2 Différents modes de commercialisation 29
III.2.1 LA VENTE A DISTANCE 31
III.3 Droit de rétractation 33

IV.1 Introduction 35
IV.2 Législation générale 36
IV.2.2 CAS PARTICULIER DE LA PRODUCTION PRIMAIRE 37

IV.3 La sécurité alimentaire en pratique 38
IV.3.1 BONNES PRATIQUES D'HYGIENE 38
IV.3.2 HACCP 42
IV.3.3 TRAÇABILITE ET NOTIFICATION OBLIGATOIRE 44

V.1 Mission générale de la CQPF 46
V.2 Encadrement hygiénique 46
V.3 Encadrement technologique 47
V.4 Encadrement économique / administratif 49

ANNEXES 78
Annexe 1 : Liste des guichets d'entreprises agrees 79
Annexe 2 : la méthode HACCP 80

INTRODUCTION

Le « **circuit court** » est un mode de commercialisation de produits agricoles et horticoles dans lequel apparaît au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Il s'agit donc soit d'une vente directe d'un produit par son producteur au consommateur, soit d'une vente via un intermédiaire.

La commercialisation en circuit court suscite au fil des ans un engouement de plus en plus marqué chez le consommateur, avec une nette accélération ces dix dernières années. Pour répondre à la demande, un nombre toujours plus élevé d'agriculteurs ou d'artisans optent pour ce mode de commercialisation.

Les **avantages du circuit court** sont multiples pour le producteur ou l'artisan le cas échéant. En effet, le raccourcissement de la chaîne de commercialisation permet de :

- mieux maîtriser les débouchés commerciaux de sa production, et notamment les diversifier ;
- obtenir un meilleur prix de vente indépendamment des fluctuations des marchés mondiaux, et obtenir ainsi un prix équitable pour les efforts consentis ;
- se donner la possibilité de créer de la valeur ajoutée en transformant tout ou partie de sa production ;
- avoir un contact direct avec les personnes qui vont consommer ses produits (retour d'expérience, reconnaissance sociale, etc) ;
- générer un revenu pour un (ou plusieurs) membre(s) de la famille qui travaille(nt) à la ferme et parfois engager du personnel sur l'exploitation.

Mais la commercialisation en circuit court implique également des **contraintes**. Elle nécessite par exemple de :

- dégager du temps pour des tâches nouvelles, réorganiser son travail et éventuellement le répartir, déléguer ou engager du personnel qu'il faut alors gérer ;
- se former à des métiers nouveaux, acquérir de nouvelles compétences devant permettre de :
  - transformer éventuellement sa production ou une partie de celle-ci (mise au point / maîtrise d'un procédé de fabrication, maîtrise de l'hygiène et de la sécurité du produit, etc.) ;
  - vendre (emballage, étiquetage, marketing, présentation, démarchage, fidélisation de la clientèle, promotion, etc.) ;
- réaliser des investissements (infrastructure, matériel) ;
- jongler avec différents impératifs réglementaires et administratifs ;
- gérer administrativement, financièrement (rentabilité) la nouvelle activité, se tenir au courant des évolutions techniques et réglementaires, des aides disponibles, etc.

Les domaines de compétences touchés sont donc nombreux. Le présent guide parcourt l'éventail des exigences, tous domaines confondus, auxquelles un candidat à la transformation / commercialisation en circuit court risque d'être confronté.

Ce guide s'adresse donc à toute personne active dans la valorisation des productions agricoles et dans la commercialisation en circuit court, et plus particulièrement :

- aux **agriculteurs**, c'est-à-dire toute personne physique ou morale ou tout groupement de personnes physiques ou morales, qui exerce une activité agricole à titre principal, ou non, dans une exploitation qu'il gère de manière autonome, à son profit et pour son compte,[1]
- aux **artisans** du secteur agroalimentaire[2].
- et dans une moindre mesure aux **groupements d'achats alimentaires** (GAA).

Ce guide n'a pas la prétention d'offrir un service « clé sur porte » mais bien de démystifier les contraintes mentionnées ci-avant, de poser des jalons, d'apporter des éléments de réflexion nécessaires à l'élaboration d'un projet, au développement ou à la consolidation d'une activité existante.

La matière étant vaste, complexe et changeante, il est évidemment impossible, dans un document qui se veut concis et lisible, d'être exhaustif. Nombre de particularités, de détails, ne peuvent apparaître ici, sans compter que des interprétations sont toujours possibles. Le cas par cas reste de mise.

Aussi, des explications complémentaires s'avèreront souvent nécessaires pour appréhender concrètement un projet, un cas particulier, ou obtenir une réponse sûre et précise à une question.
Pour répondre à ce besoin, la Wallonie a mis sur pied et soutient une cellule d'encadrement : la Cellule Qualité Produits fermiers (CQPF) dont les missions et le champ d'action sont développés dans la partie « Qualité technologique ».

*****

[1] article 1er, 3°, de l'arrêté du Gouvernement wallon (AGW) du 19 décembre 2008 pour les investissements dans le secteur agricole (ISA)

[2] Les **artisans** (PME et TPE) visés ici sont des unités d'exploitation du secteur des denrées alimentaires qui livrent :
- soit directement au consommateur et qui travaillent avec un maximum de cinq équivalents temps plein ou dont la superficie est inférieure à 400 m^2 ;
- soit à d'autres entreprises et qui travaillent avec un maximum de deux équivalents temps plein.

I ENTRER DANS LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS ARTISANAUX : DEMARCHES ADMINISTRATIVES

Commercialiser ses propres produits directement au consommateur ne s'improvise pas. Ce chapitre reprend les points-clés administratifs d'un bon démarrage pour une activité de commercialisation à la ferme ou en dehors de l'exploitation.

I.1 Enregistrement à la Banque-Carrefour des Entreprises

Toute personne, physique ou morale, exerçant une activité commerciale, que ce soit à titre principal ou à titre complémentaire, doit être immatriculée à la Banque Carrefour des Entreprises (BCE).

L'immatriculation à la BCE est nécessaire pour obtenir un numéro d'entreprise et un ou plusieurs numéros d'établissement.

Un **numéro d'entreprise** est un numéro d'identification unique par entreprise sous le couvert duquel sont enregistrées toutes les activités (élevage, transformation, commerce de détail,…) déclarées par l'entreprise

- ce numéro se compose de dix chiffres commençant par un ou zéro ;
- le numéro d'entreprise n'est pas transmissible d'une entreprise à une autre sauf exceptions.

Un **numéro**, différent du numéro d'entreprise, est attribué par **unité d'établissement**, c'est-à-dire par lieu d'activité, géographiquement identifiable au moyen d'une adresse.

- Ce numéro se compose de dix chiffres dont le premier est compris entre 2 et 8.
- Le numéro d'unité d'établissement est transmissible d'une entreprise à une autre (en cas de fusion ou reprise par exemple).

L'inscription à la BCE d'une entreprise en tant qu'entreprise commerciale s'effectue uniquement par le biais d'un guichet d'entreprises agréé.

Une entreprise qui a l'intention d'exercer une activité commerciale ou artisanale autre que celle(s) pour l(es)aquelle(s) elle a été initialement immatriculée doit demander une modification de son inscription dans la Banque-Carrefour des Entreprises. Cette obligation s'applique également aux entreprises commerciales et artisanales qui ont l'intention de constituer une nouvelle unité d'établissement en Belgique.

Il est utile de savoir que l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) vérifie d'abord que l'activité de transformation et/ou de commercialisation est bien enregistrée à la BCE avant de délivrer un enregistrement, une autorisation ou un agrément pour des locaux .

I.2 Qualifications nécessaires lors de la demande d'enregistrement à la BCE

Pour pouvoir exercer une activité commerciale, l'entrepreneur doit prouver qu'il possède des connaissances en gestion de base ainsi que les compétences professionnelles *ad hoc* lorsqu'il exerce une activité nécessitant un accès à la profession.

Il est utile de savoir que celui qui était immatriculé au registre de commerce avant le 1er janvier 1999 est dispensé de fournir la preuve des connaissances de gestion de base.

Les connaissances en gestion sont établies soit par un titre ou diplôme, soit par la pratique professionnelle.

I.2.1 Les diplômes qualifiants

Sont reconnus à titre de preuve de connaissances suffisantes en gestion, les diplômes suivants :

- un certificat relatif aux connaissances de gestion de base délivré dans ou par :
  - le 3ème degré de l'enseignement secondaire général, technique, artistique ou professionnel ;
  - les jurys centraux des Communautés ou du SPF Economie ;
  - les centres de formation permanente des classes moyennes (chef d'entreprise).
- un diplôme de l'enseignement supérieur ;
- un certificat attestant de la réussite d'un cours accéléré d'au moins 128 h de cours de gestion, réparties sur 3 mois ;
- un diplôme ou certificat étranger reconnu équivalent ;
- un certificat complémentaire de gestion délivré à l'issue d'une 5ème année de l'enseignement général, technique ou artistique, ou au cours de la 6ème année de l'enseignement professionnel.

Sont également acceptés, les titres suivants délivrés avant le 30 septembre 2000 :

- le certificat d'enseignement secondaire général, technique ou artistique ;
- le certificat d'enseignement secondaire supérieur professionnel délivré dans une section « commerce, comptabilité, vente » ;
- le certificat de première année de chef d'entreprise.

I.2.2 Reconnaissance de la pratique professionnelle

Est reconnu comme disposant de connaissances suffisantes en gestion de base celui qui, au cours des 15 dernières années a exercé une activité industrielle, commerciale, artisanale, agricole ou horticole :

- pendant 3 ans en qualité de chef d'entreprise indépendant ou de responsable de la gestion sans être engagé dans les liens d'un contrat de travail, à titre principal ;
- pendant 5 ans en qualité de chef d'entreprise (indépendant) à titre accessoire, aidant indépendant ou comme employé dans une fonction dirigeante.

I.3 Les guichets d'entreprise agréés

Outre l'inscription des entreprises commerciales et artisanales dans la Banque Carrefour des Entreprises, les guichets d'entreprises sont également compétents pour :

- vérifier les obligations et autorisations nécessaires pour l'inscription d'une entreprise commerciale ou artisanale au niveau :
  - ✓ des capacités entrepreneuriales ou des connaissances de gestion de base, la compétence professionnelle intersectorielle et/ou la compétence professionnelle sectorielle ;
  - ✓ de l'autorisation pour le commerce ambulant ;
  - ✓ de la carte de professionnelle pour étrangers ;
  - ✓ de la licence de boucher-charcutier.
- délivrer des extraits de la BCE ;
- percevoir pour le compte du Trésor les droits qui sont dus pour le traitement administratif ;
- activer un numéro d'entreprise par la TVA.

Ces services sont rémunérés selon un barème propre à chaque guichet. La liste des guichets d'entreprise agréés est reprise à l'annexe 1.

I.4 Commerce ambulant : où et dans quelles conditions ?

L'agriculteur qui désire vendre ses produits en dehors de la ferme est soumis à la loi sur l'exercice et l'organisation des activités ambulantes et foraines.
Celle-ci entend par *activité ambulante*, la vente, l'offre en vente et l'exposition en vue de la vente de produits et de services au consommateur par un commerçant en dehors de son ou de ses établissements inscrits à la Banque-Carrefour des Entreprises ou par toute autre personne ne disposant pas d'un tel établissement.

Cette législation ne vise pas les ventes effectuées de professionnels à professionnels.

Pour pouvoir exercer une activité ambulante, une autorisation est nécessaire et peut être obtenue auprès d'un guichet d'entreprise agréé.

I.4.1 Types d'autorisations d'activités ambulantes

Il existe différents types d'autorisation selon la qualité du titulaire.

➢ **L'autorisation patronale**

L'autorisation est émise :

- soit au nom du patron personne physique,
- soit au nom de la société qui exerce l'activité ambulante ; elle est alors attribuée via la personne responsable de la gestion journalière.

Cette autorisation permet d'exercer l'activité :

- soit en tout lieu autorisé à l'exception du domicile du consommateur,
- soit en tout lieu autorisé y compris le domicile du consommateur.

➢ **L'autorisation de préposé A**

Elle est émise au nom de l'entreprise, personne physique ou société, et est de ce fait interchangeable entre préposés.

Cet type d'autorisation permet l'exercice de l'activité en tout lieu à l'exception du domicile du consommateur.

➢ **L'autorisation de préposé B**

Elle est émise au nom d'une personne et permet l'exercice de l'activité en tout lieu autorisé y compris le domicile du consommateur.

I.4.2 Coût et durée de l'autorisation d'activités ambulantes

L'autorisation est délivrée pour toute la durée de l'activité. Elle coûte :

- 150 euros pour une autorisation patronale ;
- 100 euros pour une autorisation de préposé de type A ou B.

Pour information, les anciennes cartes d'ambulants (carte bleue et carte rose) restent valables pour toute la durée de l'activité.

I.4.3 Où exercer le commerce ambulant ?

Pour des motifs de protection du consommateur, le commerce ambulant n'est autorisé qu'en certains lieux :

- les marchés publics ;
- les marchés privés autorisés par la commune ;
- le domaine public ;
- les accotements privés des voies publiques et les parkings commerciaux moyennant l'accord préalable de la commune et du propriétaire du lieu ;
- les halls de gare, de métro et d'aéroport ;
- les galeries commerciales ;
- les fêtes foraines, uniquement pour les activités ambulantes de gastronomie foraine ;
- les établissements HORECA, mais uniquement pour la vente de fleurs.
- les brocantes autorisées par la commune ;
- les manifestations culturelles et sportives, pour autant que les produits vendus se rapportent à l'objet de la manifestation ou soient des produits de petite restauration.

I.4.4 Cas particuliers de dispense d'autorisation

➢ Les ventes de ses produits par l'agriculteur, l'éleveur, l'horticulteur, directement sur le lieu de production

Il s'agit par exemple de la vente de des produits de la ferme à la ferme.

Ces ventes ne nécessitent pas l'autorisation d'activités ambulantes.

➢ Les foires commerciales, artisanales, agricoles et les salons

Ces manifestations ont pour objectif de faire connaître les activités économiques d'un ou de plusieurs secteurs économiques ou encore d'une aire géographique.

Elles doivent répondre aux critères suivants :

- l'objectif premier est promotionnel, même si la vente y est admise ;
- la manifestation doit être annoncée à renfort de publicité ;
- elle doit être exceptionnelle et temporaire ;
- elle doit être réservée aux professionnels du secteur ou de l'aire géographique et à ceux qui assurent l'accueil des visiteurs (hôtesses, Horeca, etc.).

Les professionnels qui participent à ces manifestations sont dispensés de l'autorisation d'activités ambulantes, mais doivent s'identifier au moyen d'un panneau au cours de la manifestation.

➢ Les ventes effectuées dans un but promotionnel par un commerçant, un artisan, un agriculteur, un producteur, etc. en dehors de son établissement

Il s'agit par exemple des dégustations de vin effectuées par un caviste dans un local plus approprié que son établissement.

Ces ventes doivent avoir un caractère promotionnel, exceptionnel et temporaire.

Les produits et services offerts doivent être de même nature que ceux vendus dans l'établissement du vendeur.

L'opération doit être déclarée au ministre qui a les Classes moyennes dans ses attributions au moins trente jours avant son début et comporter les éléments la justifiant et permettant d'en contrôler le bien-fondé.

Ce type de vente ne nécessite pas l'autorisation d'activités ambulantes.

➢ Les ventes dans le cadre des manifestations de promotion du commerce local ou de la vie communale

Les **manifestations de promotion du commerce local** :

- sont plus connues sous l'appellation de braderie ;
- sont organisées par la commune ou avec l'accord de celle-ci et visent à promouvoir le commerce d'un quartier, d'une galerie commerciale ou d'une commune ;

- rassemblent les commerçants de la zone de promotion et généralement des commerçants ambulants ainsi que d'autres professionnels, tels que commerçants, artisans, agriculteurs, producteurs belges et étrangers invités, autorisés par la commune.

Les **manifestations de promotion de la vie communale** :

- sont organisées par la commune ou avec son autorisation ;
- visent à faire connaître la commune, ses potentialités, et s'inscrivent généralement dans un contexte festif ;
- agrémentent notamment des événements comme les jumelages ;
- accueillent les commerçants locaux, parfois sur des stands hors de leur établissement, mais aussi d'autres professionnels belges et étrangers invités, autorisés par la commune.

Les professionnels participant à ces deux types de manifestation ne doivent pas être titulaires de l'autorisation d'activités ambulantes mais doivent pouvoir faire la preuve de leur qualité de commerçant, artisan, agriculteur, producteur, etc., et s'identifier au moyen d'un panneau au cours de la manifestation.

I.4.5 Autres conditions à remplir lors de l'exercice d'une activité ambulante

L'autorisation ambulante n'est valable qu'accompagnée du titre d'identité.

Par ailleurs, dans un souci d'information et de protection du consommateur, le commerçant ou ses préposés doivent s'identifier lors de la vente :

- soit via un panneau d'identification apposé sur le camion-magasin ou sur l'étal,
- soit en exhibant sa carte avant toute vente au domicile du consommateur.

Il y a lieu de préciser que le panneau d'identification doit reprendre les mentions suivantes :

- soit le nom, le prénom de la personne qui exerce l'activité en personne physique pour son propre compte ou pour le compte de laquelle ou au service de laquelle l'activité est exercée; soit le nom, le prénom de la personne qui assume la responsabilité journalière de la personne morale ou pour le compte de laquelle ou au service de laquelle l'activité est exercée;
- la raison sociale de l'entreprise et/ou sa dénomination commerciale ;
- selon le cas, la commune du siège social ou du siège d'exploitation de l'entreprise et si le siège de l'entreprise n'est pas situé en Belgique, le pays et la commune dans lequel il est situé ;
- le numéro d'inscription a la Banque-Carrefour des Entreprises ou l'identification qui en tient lieu, lorsque l'entreprise est étrangère.

I.5 Fiscalité

Les agriculteurs doivent payer des impôts sur les revenus qui découlent de leur exploitation.

Pour déterminer les revenus professionnels imposables, l'agriculteur a deux solutions :

- il peut se baser sur les résultats d'une comptabilité ;
- ou appliquer les bases forfaitaires de taxation (appelée barème forfaitaire[3])

Pour toutes informations relatives à la TVA, consulter le site web du SPF Finances, notamment la page dédiée à la TVA.

Concrètement, deux cas de figure se présentent aux agriculteurs qui se diversifient dans la vente à la ferme.

I.5.1 Commercialisation des produits de la ferme par l'agriculteur avec une première transformation limitée (transformation primaire) sans installation de vente

Ce type de commercialisation peut être fait dans le cadre du régime particulier agricole de la TVA et dans le cadre du barème forfaitaire en matière d'impôts directs.

Dans le cas où la commercialisation directe porte sur des produits non repris dans le calcul du barème, les revenus complémentaires qui en découlent devront être ajoutés au résultat obtenu par l'application du barème.
La tenue d'une comptabilité simplifiée (compte recettes-dépenses) relative à cette activité complémentaire suffit (ou éventuellement via un autre barème forfaitaire spécifique à cette dernière spéculation).
L'ensemble des revenus déclarés ne pourra jamais aboutir à une perte.

L'éleveur qui commercialise ses produits laitiers transformés (lait, beurre, maquée,…) par exemple, n'est pas tenu de faire un tel décompte.
L'éleveur qui commercialise ses bovins dans une boucherie à la ferme est, par contre, tenu de faire ce décompte.

I.5.2 Commercialisation sur les marchés ou à la ferme avec transformation de produits de et dans l'exploitation, avec installation d'une structure de vente au détail

Lorsque les revenus de la ferme sont déterminés en application des bases forfaitaires de taxation, la tenue d'une comptabilité simplifiée (compte recettes-dépenses) relative à cette activité complémentaire suffit.
Si les revenus de la ferme sont déterminés sur base d'une comptabilité, les éléments relatifs à l'activité complémentaire y sont ajoutés.

Dès qu'il y a installation d'une structure de commercialisation à la ferme, avec installation d'un magasin destiné à vendre les produits de la ferme, voire d'autres produits, il faut alors opter pour le régime normal de la TVA pour l'activité structurée de commercialisation.
Il en est de même pour les agriculteurs commercialisant leurs produits sur les marchés publics.

[3] Le barème forfaitaire est un barème semi-brut, à l'hectare, calculé sur une moyenne de résultats par région agricole. Il est négocié annuellement. Du résultat semi-brut, un certain nombre limitatif de charges professionnelles peuvent encore être déduites individuellement (ex : les cotisations sociales, les frais d'entreprise, les frais vétérinaires, etc…).

Ceci permet de récupérer la taxe sur les investissements et les achats à l'entrée mais oblige à restituer la taxe perçue à la sortie et donc d'établir des déclarations périodiques à la TVA.

Dans certaines circonstances, la TVA admet la coexistence au sein d'une même exploitation agricole du régime particulier pour l'exploitation agricole et du régime normal (ou éventuellement franchise de taxe) pour l'activité de commercialisation.
L'exploitant agricole est alors censé livrer au « secteur commercialisation », les biens de sa production qu'il y utilise. Pour ces livraisons particulières, l'exploitant agricole doit dresser un document mentionnant notamment le prix qu'il aurait obtenu s'il avait vendu ces biens en gros auquel s'applique une taxe de 6%.

La taxe payée par la partie commerciale de son activité peut être récupérée en déduction dans la déclaration TVA périodique de celle-ci .
Il faut pour cela que l'activité au régime normal de la taxe se situe dans le prolongement logique de l'activité de production de la ferme.

L'éleveur qui installe une boucherie à la ferme, peut par exemple bénéficier de ce système.

I.6 Permis d'urbanisme et permis d'environnement

Lorsqu'un nouveau bâtiment est construit ou que des bâtiments existants sont aménagés pour la fabrication et la transformation de denrées alimentaires, il faut impérativement faire une demande de permis d'urbanisme (anciennement appelé permis de bâtir) et/ou de permis d'environnement (anciennement appelé permis d'exploiter) à la commune dans laquelle le bâtiment nécessaire à la nouvelle activité est construit ou aménagé.

Dans le cas d'une construction (nouveau bâtiment), il y a obligation de demander un permis d'urbanisme.

Dans le cas d'une restructuration (ancien bâtiment aménagé), il y a lieu également de demander un permis d'urbanisme parce qu'il y a un changement de destination et d'utilisation et ce même si l'aspect extérieur ne change pas.

Pour les nouvelles activités sur l'exploitation, il est également obligatoire d'obtenir de la commune le permis d'environnement (permis d'environnement et d'urbanisme cumulés = permis unique).

Ex : L'agriculteur, qui ouvre dans sa ferme une boucherie, devra faire une demande de permis d'environnement parce que cette activité n'était pas reprise dans le permis d'exploiter ou dans la déclaration d'existence qu'il possédait pour son exploitation.

Il est certainement intéressant, avant de faire une demande de permis, de se renseigner auprès de la commune afin de connaître les obligations à respecter en matière d'urbanisme ainsi que les modalités d'exploitation à prévoir pour l'obtention du permis d'environnement. Ces éléments seront intégrés dans les demandes de permis et en faciliteront l'acceptation.

I.7 Reconnaissance par l'AFSCA pour la fabrication ou la vente de denrées alimentaires

(mots-clés : enregistrement, autorisation, agrément)

Une reconnaissance officielle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) est obligatoire pour toute personne exploitant un établissement qui produit, fabrique, importe, exporte ou met dans le commerce des denrées alimentaires, tout magasin qui vend des denrées alimentaires, le secteur Horeca, les cuisines d'écoles, d'entreprises, d'organismes publics, etc.

Cette obligation s'applique également aux produits fabriqués et/ou vendus à la ferme, ou en dehors de la ferme (autres points de vente, marchés,…).

I.7.1 Différents types de reconnaissance officielle

Il existe différentes catégories de reconnaissance selon le type d'activité exercé et les produits concernés.

Un **enregistrement** doit être demandé pour toute activité agricole primaire (production végétale, production animale, production de lait).

Il y a lieu de demander une **autorisation** pour :

- la transformation et la commercialisation de denrées alimentaires non reprises dans une autre classe ;
- les débits de viandes et de poissons qui vendent au consommateur final ;
- les élevages de porcs, de volailles et de bovins ;
- Les préparateurs et conditionneurs de pommes de terre.

Un **agrément** est obligatoire pour les personnes ou établissements qui manipulent :

- de la viande et des produits à base de viande (abattoir, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt frigorifique, centre de réemballage) ;
- des mollusques et des produits de la pisciculture ;
- des produits de la pêche ;
- des produits laitiers (au lait cru avec vente à intermédiaire, autres produits laitiers) ;
- des oeufs et ovo produits ;
- des cuisses de grenouilles et escargots.

Sont dispensés de l'obligation de reconnaissance par l'AFSCA :

- les détenteurs de moins de 200 volailles et de moins de 20 lapins de reproduction ou 100 lapins de chair ;
- les opérateurs agissant sans but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, en tant qu'associations et organisations n'exerçant une activité que de façon bénévole, et maximum cinq fois par an ;
- les opérateurs du secteur de la production primaire végétale avec une surface maximale de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige, ou une surface maximale de 25 ares pour fruits de basse tige, ou une surface maximale de 10 ares pour les autres végétaux.

I.7.2 Conditions d'obtention d'un enregistrement, d'une autorisation, ou d'un agrément

➢ **Demande d'enregistrement, d'autorisation, d'agrément**

Toute demande doit être introduite auprès du chef de l'unité provinciale de contrôle (UPC) de la province où est situé l'établissement demandeur.

La demande est faite par écrit (par lettre, fax ou mail) au moyen du formulaire disponible sur le site de l'AFSCA ou auprès des UPC.

Pour introduire une demande, il faut obligatoirement être inscrit à la banque carrefour des entreprises (et donc posséder un N° de TVA), et, dans la majorité des cas de diversification à la ferme, disposer d'un Numéro d'Unité d'Etablissement (NUE). Ce numéro peut être obtenu auprès de la banque carrefour des entreprises ou d'un guichet d'entreprise.

➢ **Conditions d'obtention d'une reconnaissance officielle**

Il faut satisfaire à la réglementation d'hygiène générale et spécifique. L'AFSCA mène une enquête (administrative et/ou visite sur place) pour voir si c'est le cas.

Il est intéressant de savoir que les inspections réalisées dans le cadre d'une demande d'enregistrement, d'autorisation ou d'agrément font l'objet de rétributions.

I.7.3 Délivrance et durée de validité de l'enregistrement, de l'autorisation ou de l'agrément

L'octroi d'un **agrément provisoire** est possible dès qu'une inspection a permis de vérifier si l'établissement répond aux exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipement.
Si c'est le cas, une deuxième inspection effectuée endéans les 3 ou 6 mois doit avoir lieu pour l'obtention d'un agrément définitif (en fonction des secteurs cette deuxième visite peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme d'inspection ou de certification accrédité et agréé par l'Agence).

Dans le cas des autorisations, une demande d'autorisation est toujours suivie d'un examen administratif de la demande. En fonction de la nature de l'activité ou du profil de risque de l'opérateur, l'Agence peut délivrer une **autorisation conditionnelle** ou à durée illimitée. Si l'Agence n'effectue aucun examen endéans la période de 30 jours ouvrables suivant la demande, l'autorisation est considérée comme délivrée.

De manière générale, après avis favorable définitif de l'AFSCA, et pour autant que l'exploitant ait payé la rétribution demandée, celle-ci enregistre l'exploitation, lui accorde une autorisation ou un agrément pour une **période de validité non limitée** dans le temps.

Il est cependant demandé à l'exploitant d'avertir l'AFSCA par écrit en cas de changement ou d'arrêt des activités au moyen du formulaire disponible sur le site de l'Agence

Tout exploitant ainsi officiellement reconnu est tenu de payer une contribution à l'AFSCA. Le montant de cette contribution dépend du type de secteur dans lequel l'entreprise est active, sa capacité de production ou ses effectifs de personnel.

Références légales

Loi-programme du 10 février 1998 pour la promotion de l'entreprise indépendante.

Loi du 16 janvier 2003 portant création d'une banque-carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets) entreprises agréés et portant diverses dispositions.

Arrêté Royal du 24 juin 2003 fixant les règles d'attribution, la composition et les modalités de transfert du numéro d'entreprise et du numéro d'unité d'établissement.

Arrêté royal du 24 septembre 2006 relatif à l'exercice et à l'organisation des activités ambulantes.

II METTRE DES PRODUITS SUR LE MARCHE : LA LEGISLATION EN VIGUEUR

Un produit doit être vendu dans un emballage répondant à différents critères et son étiquette doit afficher certaines informations pour le consommateur. Ce chapitre dévoile les règles en vigueur.

II.1 Ce qu'il faut savoir sur les emballages

Le rôle de l'emballage est de conserver l'aliment, de maintenir ses propriétés au cours du temps et de présenter le produit au consommateur.

Les emballages peuvent constituer en tant que tel un danger pour le consommateur en raison :

- de la migration possible de molécules chimiques toxiques de l'emballage vers l'aliment ;
- de la présence de bactéries indésirables à la surface de l'emballage (due à un problème de stockage par exemple).

Le fabricant de matériaux et d'objets constituant un emballage destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires doit impérativement respecter des exigences légalement définies que nous ne détaillerons pas ici.

Du point de vue de l'artisan ou du producteur commercialisant des denrées alimentaires, il y a lieu de toujours vérifier, lors de l'achat d'emballages, que ceux-ci sont accompagnés de toutes les indications suivantes :

- la mention «*convient pour aliments*» ou une mention spécifique relative à l'utilisation à laquelle ils sont destinés (telle que machine à café, bouteille à vin, cuillère à soupe) ou le symbole ;
- le nom ou la raison sociale et, dans tous les cas, l'adresse ou le siège social du fabricant, du transformateur ou du vendeur responsable de la mise sur le marché de l'Union européenne ;
- un étiquetage approprié ou une identification permettant la traçabilité du matériau ;
- le cas échéant, les conditions particulières qui doivent être respectées pour un emploi sûr et approprié.

Ces indications doivent figurer en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles :

- sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages,
- sur des étiquettes se trouvant sur les matériaux et objets ou encore sur leurs emballages,
- ou sur les documents d'accompagnement lorsque la vente n'est pas faite au consommateur final.

Toutefois, les fabricants, importateurs, transformateurs ou vendeurs de matériaux et d'objets mis dans le commerce pour l'emballage de denrées alimentaires sont tenus de délivrer une déclaration écrite attestant leur conformité avec les règles qui leur sont applicables. Une documentation appropriée doit être disponible pour démontrer cette conformité.

II.2 Le contenu de l'étiquetage

Le terme « étiquetage » couvre les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

L'étiquetage permet de communiquer au consommateur des informations sur les denrées alimentaires, dont certaines sont obligatoires. Ces informations doivent être précises, claires et aisément compréhensibles par le consommateur.

Il est interdit de donner des informations sur les denrées alimentaires qui pourraient induire le consommateur en erreur de même qu'il est interdit, sauf dérogation prévue par la loi, d'évoquer ou de leur attribuer des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine.

Il est notamment interdit de communiquer :

- en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou qualités qu'elle ne possède pas ;
- en suggérant que la denrée possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques, notamment en insistant particulièrement sur la présence ou l'absence de certains ingrédients et/ou nutriments ;
- en suggérant au consommateur, au moyen de l'apparence, de la description ou d'une représentation graphique, la présence d'une denrée ou d'un ingrédient déterminé alors qu'il s'agit en fait d'une denrée dans laquelle un composant présent naturellement ou un ingrédient normalement utilisé dans cette denrée alimentaire a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent.

II.2.1 Mentions obligatoires pour les denrées préemballées

Lorsque des denrées alimentaires préemballées sont commercialisées, il est obligatoire de mentionner sur l'emballage :

- la dénomination de la denrée alimentaire ;
- la liste des ingrédients ;
- tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- la quantité nette de denrée alimentaire ;
- la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation ;
- les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté Européenne ;
- la marque d'identification le cas échéant (sur les denrées d'origine animale). La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage ;
- une indication du numéro de lot. Elle est précédée par la lettre "L", sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage ;

- un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ;
- le lieu d'origine ou de provenance pour certaines viandes ainsi que dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou sur la provenance réelle du produit ou d'un de ses composants principaux ;
- le titre alcoolmétrique volumique pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- une déclaration nutritionnelle (exigence applicable à partir du 13 décembre 2016).

Ces mentions sont exprimées à l'aide de mots et de chiffres. Sous certaines conditions prévues par la loi, elles peuvent l'être à l'aide de pictogrammes ou de symboles.

Des mentions obligatoires complémentaires sont prévues pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires, plus précisément :

- les denrées emballées dans certains gaz ;
- les denrées contenant des édulcorants ;
- les denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium (réglisse) ;
- les boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine ;
- les denrées alimentaires avec adjonction de phytostérol, esters de phytostérol, phytostanol ou esters de phytostanol ;
- les viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés.

Les denrées alimentaires mises dans le commerce dans un emballage fantaisie ne doivent porter que les mentions suivantes :
- la dénomination de vente ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union Européenne ;
- la quantité nette.

II.2.2 La dénomination de la denrée alimentaire

La dénomination de vente d'un produit est la dénomination déterminée par la loi. A défaut de détermination officielle, on utilise le nom consacré par les usages ou une description de la denrée alimentaire suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer de celles avec lesquelles elle pourrait être confondue.

Une marque de produits ou une dénomination fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de vente.

La dénomination doit comporter ou être assortie d'une indication sur l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou sur le traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : surgelé, concentré, fumé) et ce au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Dans le cas des denrées alimentaires congelées avant la vente qui sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée est accompagnée de la mention «décongelé».

Les denrées alimentaires traitées par rayonnements ionisants portent l'une des mentions «irradié» ou «traité par rayonnements ionisants», et les autres mentions prévues par la loi.

Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que les consommateurs s'attendent à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, l'étiquetage porte – outre la liste des ingrédients – une indication précise du composant ou de l'ingrédient utilisé pour la substitution partielle ou totale.

Dans le cas **des produits à base de viande, des préparations de viandes** et des **produits de la pêche** qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.

Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini.
Les mêmes dispositions s'appliquent dans le cas des produits de la pêche et des préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit entier.

Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications «viande reconstituée» ou «poisson reconstitué».

Dans le même esprit, un boyau de saucisse ou de saucisson non comestible, doit être indiqué comme tel dans l'étiquetage.

Concernant la **viande hachée**, de nouvelles exigences entrent en vigueur à compter du 1er janvier 2014. La dénomination de ce produit variera en fonction des critères de composition contrôlés sur la base d'une moyenne journalière :

	Teneur en matières grasses	Rapport (collagène / protéines de viande)
Viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12 %
Pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15 %
Viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18 %
Viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15 %

L'étiquetage des viandes hachées portera les expressions suivantes :

- «pourcentage de matières grasses inférieur à …»,
- «rapport collagène sur protéines de viande inférieur à …».

II.2.3 La liste des ingrédients

Celle-ci est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre. Cette liste doit être précédée d'une mention appropriée comportant le terme «ingrédients».

Toutefois, les règles suivantes s'appliquent :

- l'eau ajoutée n'est pas à indiquer si elle n'excède pas, en poids, 5 % du produit fini (sauf dans le cas de la viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche non transformés, ni des mollusques bivalves non transformés) ou dans le cas où l'eau sert de liquide de couverture ;
- les ingrédients utilisés sous forme concentrée ou déshydratée et reconstituée pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation. L'eau utilisée comme liquide de reconstitution ne doit pas être reprise dans la liste des ingrédients ;
- les ingrédients utilisés dans des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées auxquelles il faut ajouter de l'eau peuvent être indiqués dans la liste selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «ingrédients du produit reconstitué» ou «ingrédients du produit prêt à la consommation» ;
- dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes ou de champignons, dont aucun fruit ou légume ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons» suivie de la mention «en proportion variable», immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents. Dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents ;
- dans le cas des mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative, ils peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion variable» ;
- les ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients ;
- certains ingrédients similaires et substituables entre eux, susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, peuvent être désignés dans la liste des ingrédients à l'aide de l'affirmation «contient … et/ou …», dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini ;
- les huiles raffinées d'origine végétale ou les graisses raffinées d'origine végétale peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation «huiles végétales» ou, respectivement, «graisses végétales», immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention «en proportion variable». L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile ou graisse hydrogénée.
- certains ingrédients peuvent être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique : huiles et graisses raffinées d'origine animale, farine, amidons, vins, poissons, fromages, épices ou mélange d'épices et plantes aromatiques ou mélange de plantes aromatiques (si moins de 2% du poids de la denrée), gomme base, chapelure, sucre, dextroses, sirops de glucose, protéines de lait, beurre de cacao, viande de…(préciser espèces), viandes séparées mécaniquement de … (préciser espèces).

Certains ingrédients doivent être désignés par le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E. Il s'agit des ingrédients suivants : Acidifiant, Correcteur d'acidité, Antiagglomérant, Anti moussant, Antioxydant, Agent de charge, Colorant, Émulsifiant, Sels émulsifiant, Affermissant, Exhausteur de goût, Agent de traitement de la farine, Agent moussant, Gélifiant, Agent d'enrobage, Humectant, Amidon modifié, Conservateur, Gaz propulseur, Poudre à lever, Séquestrant, Stabilisant, Édulcorant, Épaississant.

Les arômes sont désignés soit :

- sous le terme «arôme(s)»,
- sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme,
- soit sous le terme «arôme(s) de fumée», ou «arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source» (par exemple, «arôme de fumée produit à partir de hêtre»).

Le qualificatif «naturel» est utilisé pour désigner un arôme.

La quinine et/ou la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sont désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme «arôme(s)».

Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa propre dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, et être immédiatement suivie de l'énumération de ses propres ingrédients.

L'énumération des ingrédients prévue pour les **ingrédients composés** n'est **pas obligatoire** :

- lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans le cadre d'une réglementation et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini (toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires) ;
- pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, à l'exception des additifs alimentaires ;
- lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation européenne.

Les **produits** pour lesquels la **liste des ingrédients** n'est **pas requise** sont :

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ;
- les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique ;
- les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ;
- les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication ;
- des produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de la denrée alimentaire soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion ;
- des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

II.2.4 Contrôle des poids et des mesures

Les instruments de mesure utilisés doivent être, soit pourvus des marques de vérification valables, soit déclarés valables par un certificat d'étalonnage, conformément à la loi.

Les poids de contrôle à utiliser sont :

- soit des poids légaux ;
- soit des poids spéciaux de valeurs appropriées, certifiées valables par le service de Métrologie.

➢ **La vérification des instruments**

La vérification périodique des instruments de mesure utilisés pour des mesurages dans le circuit économique est effectuée tous les 4 ans dans les circonstances normales d'utilisation des instruments de mesure. Le but de cette vérification est de garantir que la précision des instruments de mesure réponde en permanence aux exigences fixées.

La vérification périodique comprend :

- un examen permettant de voir si l'instrument de mesure a fait l'objet d'une vérification primitive (présence du premier poinçon ou marquage CE) ;
- la réalisation d'essais pour constater si l'exactitude de l'instrument de mesure répond à la réglementation spécifique.

La vérification des instruments à lieu au bureau de vérification qui est bien souvent la maison communale pour les instruments suivants :

- les fléaux simples d'une partie maximale égale ou inférieure à 50 kg ;
- les instruments simples à poids curseurs d'une partie maximale égale ou inférieure à 50 kg ;
- les balances à poids curseurs ;
- les balances Roberval et Béranger ;
- les instruments à plateau de rapport de 1/10 d'une partie maximale égale ou inférieure à 300 kg.

La vérification est réalisée sur le lieu d'utilisation pour les autres instruments.

II.2.5 La date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale est annoncée par la mention :

- «*à consommer de préférence avant le …*», lorsque la date comporte l'indication du jour,
- «*à consommer de préférence avant fin …*», dans les autres cas (notamment lorsqu'il est indiqué l'endroit où figure la date sur l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

Pour les denrées alimentaires dont la **durabilité** est :

- **< 3 mois** → l'indication du jour et du mois suffit ;
- **comprise entre 3 et 18 mois** → l'indication du mois et de l'année suffit ;
- **> 18 mois** → l'indication de l'année suffit.

La mention de la date de durabilité minimale est facultative dans le cas :

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons fermentées (mélangées ou non) obtenues à partir de raisin ou de moût de raisin ;
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool ;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication ;
- des vinaigres ;
- du sel de cuisine ;
- des sucres à l'état solide ;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés ;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est considérée comme dangereuse.

La **date limite de consommation** est précédée des termes «*à consommer jusqu'au …*» suivie :

- soit de la date elle-même (dans l'ordre : jour, mois et, éventuellement, année),
- soit d'une référence vers l'endroit où est indiquée la date sur l'étiquetage.

Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter. La date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée.

En cas de congélation, la **date de congélation** ou la date de première congélation (ou la référence de l'endroit où est indiquée la date sur l'étiquetage est précédée des termes «*produit congelé le …*».

II.2.6 Les quantités

Tout pré-emballage doit porter sur l'emballage de manière indélébile et facilement lisible la quantité nominale et la quantité nette exprimée.

La **quantité nominale** –masse nominale ou volume nominal– est exprimée en utilisant comme unités de mesure le kilogramme ou le gramme, le litre, le centilitre ou le millilitre. En termes d'impression sur l'emballage, la taille des chiffres varie selon la valeur de la quantité nominale définie.

Quantité nominale définie (QN)	Hauteur du caractère chiffré
QN > 1000 g QN > 100 cl	6 mm
200g < QN ≤ 1000 g 20 cl < QN ≤ 100 cl	4 mm
50g < QN ≤ 200 g 5 cl < QN ≤ 20 cl	3 mm
QN ≤ 50 g QN ≤ 5 cl	2 mm

Lorsque l'indication d'un certain type de quantité (la quantité «nominale», «minimale» ou «moyenne», par exemple) est prévue par des dispositions légales européennes ou, en leur absence, par des dispositions nationales, cette quantité est la quantité nette.

La quantité nette est exprimée :

- en unité de volume pour les denrées alimentaires liquides en utilisant le litre, le centilitre, ou le millilitre;
- en unité de masse pour les autres denrées alimentaires en utilisant le kilogramme ou le gramme.

Pour le **yaourt et autres laits fermentés**, ainsi que pour les sauces condimentaires, la quantité nette peut être exprimée soit en unités de volume, soit en unités de masse.

Pour les **glaces alimentaires**, la quantité nette est exprimée en unités de volume. L'indication de la quantité nette en unité de masse peut être ajoutée.

Pour les **potages** qui ne sont pas prêts à l'emploi, l'indication en unité de masse peut être remplacée par une indication en unité de volume après préparation selon le mode d'emploi.

L'indication de la quantité nette n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires :

- soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur ;
- dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres (sauf cas des épices et plantes aromatiques)
- normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, est indiqué sur l'étiquetage.

Lorsqu'un pré-emballage est constitué de deux pré-emballages individuels ou plus contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont, toutefois, pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.

Lorsqu'un pré-emballage est constitué de deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué. Lorsqu'une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré ne doit pas comprendre le poids de la glace.

L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise lorsque cet ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients :

- figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs;
- est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique;
- est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

II.2.7 Le titre alcoolmétrique

Le chiffre correspondant au titre alcoolmétrique des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume comporte au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « %vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. ».

II.2.8 Les allergènes

Un allergène est une substance capable de provoquer une réaction allergique (démangeaisons, vomissements, gonflements, problèmes respiratoires,…) chez un individu lorsqu'il est à son contact. Dans les cas extrêmes, ces allergènes peuvent provoquer la mort.

Tout ingrédient ou auxiliaire technologique (ou dérivés de ceux-ci) allergène utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini (même sous une forme modifiée) doit être indiqué dans la liste des ingrédients. Il est mis en évidence par rapport au reste de la liste des ingrédients (style ou corps de caractère, couleur de fond par ex.). Ces ingrédients ou auxiliaires technologiques allergènes à mention obligatoire sont :

- Céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales ;
- Crustacés et produits à base de crustacés ;
- Œufs et produits à base d'œufs ;
- Poissons et produits à base de poissons ;
- Arachides et produits à base d'arachides ;
- Soja et produits à base de soja ;
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque et produits à base de ces fruits ;
- Céleri et produits à base de céleri ;
- Moutarde et produits à base de moutarde ;
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant ;
- Lupin et produits à base de lupin ;
- Mollusques et produits à base de mollusques.

En l'absence de liste des ingrédients, ces mentions sont précédées du terme *«contient».*

L'indication de ces mentions n'est pas requise lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné.

Pour **les denrées alimentaires proposées à la vente** au consommateur final et aux collectivités **sous forme non préemballée**, ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances doivent être indiquées à l'intention du consommateur comme expliqué plus haut.

II.2.9 La déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est obligatoire à compter du 13 décembre 2016. Elle comprend au moins :

- la valeur énergétique ;
- la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel.

Une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

En complément, l'indication des quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants est autorisée :

- acides gras mono-insaturés ;
- acides gras polyinsaturés ;
- polyols ;
- amidon ;
- fibres alimentaires ;
- des vitamines ou des sels minéraux.

Responsabilité dans le cas de vente de denrées alimentaires à un intermédiaire

Les exploitants qui fournissent à d'autres exploitants des denrées alimentaires non destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent à fournir à ces autres exploitants suffisamment d'informations leur permettant de respecter les obligations de précision, de clarté et de facilité de compréhension par les consommateurs. Les informations obligatoires apparaissent sur le pré-emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci, ou sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées alimentaires, s'ils accompagnent la denrée alimentaire ou si ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les mentions suivantes figurent également sur l'emballage extérieur :

- **la dénomination de la denrée alimentaire ;**
- **la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;**
- **les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;**
- **le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant.**

II.3 L'étiquetage et la traçabilité des organismes génétiquement modifiés (OGM)

Il s'agit ici de survoler les obligations liées à l'étiquetage et la traçabilité des OGM dans les denrées alimentaires. Pour approfondir le sujet, il est possible de consulter le « Guide d'application de la réglementation relative aux OGM », fruit d'une étroite collaboration entre le secteur agroalimentaire au sens large et les autorités compétentes.

Sont visées dans ce qui suit les denrées alimentaires contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou des ingrédients, eux-mêmes produits à partir d'OGM autorisés.

II.3.1 Etiquetage

L'obligation d'étiquetage porte sur les denrées ou les ingrédients contenant plus de 0,9 % d'OGM. Ce seuil de 0,9 % s'applique à chaque ingrédient ou aliment considéré individuellement, indépendamment de sa proportion dans le produit fini.

Pour les **produits préemballés** fabriqués à partir d'OGM ou qui en contiennent, doit figurer sur l'étiquette :

- la mention «Ce produit contient des organismes génétiquement modifiés» ou ;
- la mention «Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)» .

Dans le cas d'une denrée qui contiendrait plusieurs ingrédients, la présence d'OGM ou de dérivés doit être mentionnée pour tous les ingrédients concernés.

Pour les **produits non préemballés** proposés à la vente au consommateur final qui consistent en des OGM ou qui en contiennent, la mention «*Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)*» doit figurer sur la présentation du produit ou être associée à cette présentation.

II.3.2 Traçabilité

A tous les stades de la mise sur le marché, y compris en vrac, d'un produit qui consiste en OGM, ou qui en contient, le fournisseur a l'obligation de transmettre par écrit à son client les informations suivantes :

- l'indication de ce que le produit contient des OGM ou consiste en OGM ;
- le ou les identificateurs uniques attribués à ces OGM.

Si un opérateur ne reçoit pas d'information de la part de son fournisseur sur la présence d'OGM ou de dérivés d'OGM dans la denrée ou l'alimentation animale qu'il a reçu, celle-ci est considérée comme conventionnelle (≤0,9%).

Dans le cas des produits qui consistent en mélanges d'OGM, ou qui en contiennent, et qui sont uniquement destinés à être utilisés directement comme denrées alimentaires ou comme aliments pour animaux ou à être transformés, le ou les identificateurs uniques attribués à ces OGM peuvent être remplacés par une déclaration d'utilisation de l'opérateur, accompagnée d'une liste des identificateurs uniques attribués à tous les OGM qui ont été utilisés pour constituer le mélange.

Les opérateurs disposent de systèmes et de procédures leur permettant de conserver les informations nécessaires, et d'identifier, pendant une période de cinq ans après chaque transaction, l'opérateur dont ils ont obtenu les produits et celui à la disposition duquel ils les ont mis.

Pour se prémunir de litiges éventuels, il est toutefois conseillé à chaque entreprise de rappeler à ses fournisseurs (et à chaque changement de fournisseurs) leurs obligations (p.ex. : " Nous vous rappelons que les Règlements 1829/2003 et 1830/2003 vous imposent de nous informer de la présence éventuelle de produits ou d'ingrédients d'origine OGM dans les produits que vous nous fournissez. En l'absence d'informations de votre part à partir du (date) nous considèrerons que les lots que vous nous fournissez sont d'origine conventionnelle ").

II.4 La publicité des denrées alimentaires

Lorsque de la publicité pour des denrées alimentaires est envisagée, il s'agit d'être vigilant car certains mots ou certaines références sont interdits.

Dans la publicité pour les denrées alimentaires, il est notamment interdit d'utiliser :

- les mots «hygiène», «médical», «malade», «maladie», ainsi que tous les dérivés, traductions et synonymes ou les composés de ces mots ;
- des références à l'amaigrissement ;
- des références qui suscitent ou exploitent des sentiments de crainte ou de peur ;
- des références à des recommandations, attestations, déclarations ou avis médicaux ou à des déclarations d'approbation, sauf la mention qu'une denrée alimentaire ne peut être consommée à l'encontre d'un avis médical ;
- des mentions, indications, désignations, appellations, représentations ou signes induisant ou susceptibles d'induire en erreur et concernant, entre autres, la nature, l'identité, la qualité, la composition, le mode de production ou de préparation, l'état, la conservation, les caractéristiques, l'origine, la provenance ou l'utilisation des denrées alimentaires ou des matières premières et ingrédients utilisés ;
- des allégations à l'agriculture biologique ou à des cahiers des charges particuliers non certifiés par un organisme de contrôle agréé.

Dans cette même publicité, il est également interdit :

- d'attribuer, en ce qui concerne la composition, des propriétés qui se rapportent à des critères objectifs ou mesurables et qui ne peuvent être démontrés ;
- de faire croire que le produit de marque possède des qualités particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires présentent les mêmes qualités ;
- de mentionner l'absence d'un additif spécifique lorsque la denrée contient un autre additif du même groupe ;
- de faire référence à un effet de la denrée alimentaire sur la santé ou sur le métabolisme, si la preuve ne peut en être fournie.

II.5 Les denrées alimentaires nuisibles

Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit les denrées considérées comme nuisibles. Le producteur serait tenu responsable des intoxications dont pourraient souffrir les consommateurs si l'on prouve que le produit était de mauvaise qualité lors de la vente et que toutes les précautions nécessaires n'ont pas été prises lors de la production.

Il est bon de savoir qu'il existe des assurances pouvant couvrir ce type de risque.

Sont considérées nuisibles :

- Les denrées ou substances alimentaires :
  a) préparées à partir de matières premières impropres à la consommation humaine ;
  b) dont l'odeur ou le goût révèlent une altération ou une contamination ;
  c) moisies, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception

faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation ;

d) contenant des micro-organismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne ;

e) contenant d'autres substances en quantités toxiques ou nuisibles ;

f) contenant des impuretés de nature ou d'origine animale ou d'autres corps étrangers ;

g) contenant un additif non autorisé ou contenant en une quantité trop élevée un additif autorisé.

- Les denrées ou substances alimentaires :

  a) pour lesquelles une date limite de consommation ou une mention semblable est prévue dans un règlement et dont cette date est dépassée ;

  b) pour lesquelles des conditions d'entreposage sont prévues dans un règlement sans qu'il soit satisfait à ces conditions.

- Les denrées alimentaires contenues en boîtes métalliques :

  a) lorsque la boîte est rouillée ou lorsqu'elle présente des fuites ;

  b) lorsque la boîte est bosselée ou présente d'autres déformations, de telle sorte qu'elle peut devenir perméable aux gaz, aux liquides ou aux micro-organismes ;

  c) lorsque les parois planes de la boîte sont bombées.

Références légales

Règlement (CE) n°1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE.

Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011 du Parlement Européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n o 1924/2006 et (CE) n o 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n o 608/2004 de la Commission.

Loi du 16 juin 1970 modifiée par la loi du 21 février 1986 et par la loi programme du 9 juillet 2004 et par Arrêté royal du 13 juin 2006 relatif aux instruments de mesure.

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

Arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au pré-conditionnement en masse ou en volume de certains produits en pré-emballages.

Arrêté royal du 17 avril 1980 concernant la publicité pour les denrées alimentaires.

III LES DIFFERENTS MODES DE COMMERCIALISATION

III.1 Quels statuts ?

III.1.1 Commercialisation en personne physique

L'activité commerciale peut être développée en tant que personne physique, ce qui suppose que, tout comme l'activité agricole, le chef d'entreprise soit affilié au statut des travailleurs indépendants et cotise en fonction des revenus dégagés par son activité.

Pour des informations complémentaires sur les démarches administratives nécessaires, se référer au Chapitre Ier du présent document.

III.1.2 Commercialisation sous forme de société

Certaines personnes préfèreront commercialiser leur production par le biais de sociétés annexes à la ferme pour diverses raisons (fiscales, familiales, associations avec d'autres producteurs, ...).

Bon à savoir : la commercialisation sous le couvert d'une société n'est plus considérée par l'AFSCA comme de la vente directe mais bien comme de la vente via un intermédiaire.
Conséquence : l'exploitant qui vend un produit transformé doit alors se conformer aux règles d'hygiènes les plus strictes.

Si c'est la société qui transforme les produits bruts de l'exploitation, le producteur a, avec celle-ci, les mêmes rapports commerciaux qu'avec les autres sociétés ou commerçants qui lui achètent ses produits.

Cette organisation n'a donc pas d'impact fiscal particulier pour l'activité agricole de l'agriculteur (pas d'obligation de facturation pour celui soumis au régime particulier agricole ; application du barème agricole…).

La société devra de son côté disposer de tous les agréments et autorisations requis pour l'activité de transformation et de commercialisation qu'elle compte poursuivre.
Ces agréments ou accès lui seront fournis par le biais de personnes physiques ayant les titres et capacités requis, tant en matière de connaissances de gestion qu'en matière de diplôme pour l'obtention de licences ou autres titres[4].

- **Particularités liées à la forme de société**

Une société est une personne juridique distincte des personnes qui la composent. Elle est qualifiée de « personne morale » et exerce toute activité économique prévue dans ses statuts, à condition qu'un des associés ou un préposé ait les connaissances professionnelles et les attestations requises pour l'activité en question.

La société a ses droits et obligations propres et les biens achetés ou produits par elle sont sa propriété et non celle des associés. Les personnes qui posent des actes au nom de la société sont des personnes physiques qui contractent des obligations à charge de la société, et non pas à leur propre charge. Ces personnes engagent donc la société et ne peuvent être tenues responsables en cas de faillite par exemple tant qu'elles ont agi conformément aux dispositions des statuts de la société et de la loi.

[4] Plus d'informations dans le chapitre Ier : Entrer dans la commercialisation des produits artisanaux : démarches administratives.

Par contre, la responsabilité des administrateurs ou des gérants d'une société est engagée s'il s'avère que la faillite soit la conséquence d'une gestion abusive, et ce quelque soit la forme de société choisie.

En droit commercial belge, la loi reconnaît sept formes de sociétés à caractère commercial :

- la société en nom collectif (SNC),
- la société en commandite simple (SCS),
- la société anonyme (SA),
- la société en commandite par actions (SCA),
- la société privée à responsabilité limitée (SPRL),
- la société coopérative, qui peut être à responsabilité limitée (SCRL) ou à responsabilité illimitée (SCRI),
- le groupement d'intérêt économique (GIE).

Il n'est pas utile ici d'examiner toutes ces formes de sociétés. Chacun veillera à se faire conseiller, le cas échéant, par les spécialistes en la matière quant à la forme la plus adéquate.

III.2 Différents modes de commercialisation

Le magasin à la ferme ne constitue plus le principal mode de commercialisation en circuit court. Le tableau ci-dessous reprend les différentes options possibles pour commercialiser des produits dans ou hors de la ferme, avec ou sans commande (certains modes sont repris plus d'une fois dans le tableau) :

	Hors de la ferme	Dans la ferme
Avec commande	Groupements d'achats alimentaires Paniers Points de vente collectifs Tournée et livraison avec pré-commande Vente par correspondance et par Internet	Magasin à la ferme Paniers Groupements d'achats alimentaires
Sans commande	Marché, bordure de route Distributeur automatique Tournée ou livraison Foires, Salons Cantine Restauration hors de la ferme Vente/démonstration chez un particulier	Magasin à la ferme Marché à la ferme Distributeur automatique Cueillette Restauration à la ferme Événement organisé à la ferme

Il existe donc une grande variété de formules et certaines combinent des éléments plusieurs modes de commercialisation.

Quelques précisions pour certains modes de commercialisation :

Cantines	Il s'agit de la vente de produits pour les cantines des collectivités (écoles, restaurant d'entreprise, homes…).
Cueillette	Il existe plusieurs variantes sur ce thème. En voici quelques unes : le consommateur cueille lui-même les fruits ou légumes qu'il pèse à la sortie du verger ou du champ et il met l'argent quelque part (modèle basé sur une grande confiance) ; l'exploitant pèse les fruits ou légumes à la sortie et encaisse ; mettre en place des abonnements à l'année permettant au consommateur de cueillir les légumes et les fruits dont il a besoin quand il le souhaite(le prix est fixé pour l'année en fonction du nombre de personnes que compte la famille).
Distributeur automatique	Pouvant être situé dans ou hors de la ferme, ce système propose tous les types de produits vendus en magasin. L'avantage consiste à le rendre accessible 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Bien veiller à respecter la chaîne du froid.
Groupement d'achats alimentaires	Il s'agit d'un groupement de consommateurs s'adressant directement à un ou plusieurs agriculteurs et/ou artisans afin de lui/leur acheter des produits alimentaires. Ce type de structure permet le regroupement des commandes, du transport et de la distribution des produits par des consommateurs, dans un but non lucratif ;
Magasin à la ferme	Les agriculteurs s'organisent pour offrir au consommateur un panel de produits assez large en achetant des produits d'autres producteurs et/ou en complétant leur gamme par des produits provenant de grossistes
Marché à la ferme	Un marché composé de produits provenant de plusieurs fermes et/ou artisans est organisé dans l'enceinte de la ferme, périodiquement ou occasionnellement.
Paniers	Il s'agit d'un colis de produits (en général, de légumes ou de fruits), provenant du producteur ou d'un distributeur, dont le contenu est décidé par le vendeur, et livré soit chez le particulier soit dans un dépôt. Le contenu est décrit au préalable en nombre de kg ou comme correspondant à la consommation de X personnes/semaine
Points de vente collectifs	Des producteurs et/ou transformateurs s'associent pour ouvrir un point de vente et pour y vendre leurs produits. Les formes juridiques les plus souvent adoptées dans ce cas sont la coopérative ou la société. Il existe également le statut de groupement d'intérêt économique.
Restauration à la ferme	Le fermier propose des plats à consommer sur place, composés principalement de produits de saison et issus de l'agriculture régionale. Certaines formules répondent à des cahiers de charge qui incluent par exemple l'obligation de cuisiner majoritairement à partir de la propre production ou de produits des fermes voisines.
Restauration hors de la ferme	Il s'agit principalement de proposer lors de foires ou d'évènements, des produits à consommer sur place (croque-monsieur, sandwichs, tartiflette, pain-saucisse...) ou des assiettes garnies (assiettes avec assortiment de fromages ou de charcuterie par exemple). Le producteur peut également, mais c'est plus rare, être restaurateur et proposer des plats cuisinés à partir d'une cuisine mobile présente lors d'évènements festifs.
Vente/démo chez un particulier	Un producteur peut organiser une vente/dégustation de ses produits chez un particulier qui invitera ses connaissances pour l'évènement. Cette pratique existe principalement pour les viticulteurs.

Vente par correspondance	Le producteur propose un catalogue de produits avec un bon de commande et envoie ensuite les produits commandés.
Tournée ou livraison	Une tournée (hebdomadaire, quotidienne,…) est organisée dans la région, laquelle comporte généralement des commandes. Il peut s'agir aussi d'une tournée de place de village en place de village avec une camionnette par exemple, ce qui n'inclut pas automatiquement des commandes. Quant aux livraisons, il s'agit toujours de livrer des commandes soit chez des particuliers soit chez des professionnels (hôtels, magasins, collectivités...).

III.2.1 La Vente à distance

Les différentes formes de vente à distance qui sont proposées aux consommateurs sont réglementées par la Loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur. Celle-ci s'applique dès lors que l'offre en vente et l'acceptation de cette offre se font à distance, donc sans la présence physique simultanée de l'entreprise et du consommateur et a pour grands principes, l'Information du consommateur et le droit de rétractation.

➢ **L'information du consommateur**

Lors de l'offre en vente à distance, le consommateur doit être informé de manière claire, compréhensible et sans équivoque, des points suivants :

- l'identité de l'entreprise et son adresse géographique (pas de boîte postale !) ;
- les caractéristiques essentielles du bien ou du service ;
- le prix du bien ou du service ;
- les frais éventuels de livraison ;
- les modalités de paiement, de livraison ou d'exécution du contrat ;
- l'existence ou l'absence d'un droit de rétractation (le cas échéant, les modalités de reprise ou de restitution du bien) ;
- le coût de l'utilisation de la technique de communication à distance (si calculé sur une base autre que le tarif de base);
- la durée de validité de l'offre ou du prix ;
- le cas échéant, la durée minimale du contrat dans le cas de contrats portant sur la fourniture durable ou périodique d'un bien ou d'un service.

Lors des communications téléphoniques, l'entreprise est tenue d'indiquer explicitement au début de toute conversation avec le consommateur son identité et le but commercial de son appel.

Toutes ces informations doivent en outre être confirmées par écrit, ou sur "un autre support durable" à sa disposition et auquel il a accès[5] au plus tard lors de la livraison du bien ou avant l'exécution du service.

L'entreprise doit également mentionner l'adresse géographique de l'établissement où le consommateur peut adresser ses plaintes ainsi que les informations sur la garantie commerciale et le service après vente.

Sauf si le contrat le prévoit expressément, l'entreprise doit livrer la commande ou prester le service au plus tard dans les trente jours à compter du lendemain du jour où le consommateur a transmis sa

[5] Par exemple par e-mail ou tout autre support audio ou vidéo (disquette, cassette audio ou vidéo, CD ou DVD).

commande. L'envoi de biens et de titres représentatifs de services se fait toujours aux risques et périls de l'entreprise.

➢ Droit de rétractation

Si le consommateur peut bénéficier d'un droit de rétractation, la clause suivante doit être rédigée en caractères gras dans un cadre distinct du texte, en première page :

"*Le consommateur a le droit de notifier à l'entreprise qu'il renonce à l'achat, sans pénalité et sans indication de motif, dans les... jours calendrier à dater du lendemain du jour de la livraison du bien ou de la conclusion du contrat de service*."

Cette clause est complétée du nombre de jours calendrier, lequel ne peut être inférieur à 14.

En cas d'omission de cette dernière clause, le bien ou le service est considéré comme fourni au consommateur sans demande préalable de sa part et ce dernier n'est pas tenu de le payer ni de le restituer.

Si le droit de rétractation ne s'applique pas, la clause suivante est rédigée en caractères gras dans un cadre distinct du texte en première page : "*Le consommateur ne dispose pas du droit de renoncer à l'achat.*"

➢ La vente par Internet

La vente de denrées alimentaires par ce biais connaît un succès croissant. Le producteur peut proposer un système d'achat via son propre site ou via un site commun à différents producteurs. Certaines sociétés privées ou asbl proposent également ce service de mise en ligne de produits alimentaires.
Certains produits ne nécessitent que peu de mise à jour (ex.: foie gras) tandis que d'autres demandent une mise à jour quasi hebdomadaire (ex. : légumes). Il existe des systèmes de décompte automatique des stocks qui facilitent la gestion des commandes.

Lorsque l'on pratique la vente par Internet, la loi du 11 mars 2003 prévoit que des mentions légales doivent apparaître sur le site, que celles-ci doivent être directement accessibles, de manière permanente durant tout le processus de vente. Ces mentions obligatoires peuvent être regroupées dans un onglet mais ne peuvent être diluées dans les conditions générales de vente.

Outre les données mentionnées au point "information du consommateur", le vendeur doit ainsi mentionner :

- son numéro d'immatriculation (et le registre de commerce dans lequel il est inscrit le cas échéant) ;
- dans le cas où l'activité est soumise à un régime d'autorisation, les coordonnées de l'autorité de surveillance compétente ;
- en ce qui concerne les professions réglementées :
    - l'association professionnelle ou l'organisation professionnelle auprès de laquelle le prestataire est inscrit,
    - le titre professionnel et l'état dans lequel il a été octroyé,
    - une référence aux règles professionnelles applicables et aux moyens d'y avoir accès ;
- le N° de TVA si assujetti à la TVA.

Le vendeur doit mentionner de manière permanente, durant tout le processus de vente, si le consommateur a le droit d'exercer, ou pas, son droit de rétractation de 14 jours. En effet, il est possible que le consommateur ne puisse pas exercer son droit de rétractation comme c'est le cas

lorsqu'il s'agit de denrées périssables. Cette information mise sous la forme d'un onglet serait une façon de la rendre toujours visible sur le site internet.

Parallèlement, la clause de rétractation doit être reprise telle que prévue dans la Loi dans les "conditions générales de vente",. Il en va de même en cas d'absence du droit de rétractation.

➢ **Particularité du paiement anticipé de la commande**

La Loi stipule qu'un consommateur qui paye un acompte sur un certain bien (service) dont la livraison (prestation) a été fixée à une date ultérieure reçoit un document écrit reprenant les mentions essentielles ayant trait au contrat conclu, encore appelé « bon de commande ».

Le **bon de commande** doit être rédigé en autant d'exemplaires qu'il y a de parties contractantes, cela avec la clause de renonciation en caractère gras, dans un encadré distinct du texte, au recto de la première page. Le bon de commande mentionne obligatoirement :

- le nom ou la dénomination et l'adresse ainsi que le cas échéant, le numéro d'immatriculation du vendeur au registre du commerce ou au registre de l'artisanat ;
- la date et le numéro d'ordre de ce bon ;
- une description permettant l'identification certaine du produit ou service ;
- le prix unitaire, la quantité et le prix total ;
- le montant de l'acompte payé ;
- le montant restant à payer ;
- la date ou le délai de la livraison du produit ou de la fourniture du service ;
- la signature du vendeur.

Lorsque le destinataire du service passe une commande **par voie électronique** :

1. le prestataire accuse réception de la commande du destinataire sans délai injustifié et par voie électronique ;
2. l'accusé de réception contient, notamment, un récapitulatif de la commande en plus des mentions visées plus haut ;
3. la commande et l'accusé de réception sont considérés comme étant reçus lorsque les parties auxquelles ils sont adressés peuvent y avoir accès.

III.3 Droit de rétractation

Lorsqu'un contrat est conclu en dehors des locaux de l'entreprise, il y a un risque que le consommateur soit pris au dépourvu par les propositions de vente de l'entreprise. C'est pour cette raison qu'il est protégé par une obligation de mentions minimales notifiées par écrit sur le contrat et par un droit de rétractation en vertu de la loi du 6 avril 2010.

Ce cas se présente lorsque le producteur est à la foire de Libramont par exemple. S'il effectue une vente dont le montant est supérieur 200€ et dont le paiement n'est pas effectué sur place, le vendeur doit rédiger un bon de commande.

Le consommateur dispose alors de 7 jours ouvrables pour se rétracter. Il doit obligatoirement le faire par recommandé.

Cependant, dans le cas où le consommateur achète un « panier » personnalisé de produits (aménagé selon ses envies) dans le cadre d'une foire ou d'un salon, il ne peut invoquer la clause de

renonciation. A contrario, si le panier commandé (non personnalisé !) fait partie de l'assortiment habituel du vendeur, la clause de renonciation joue. Il faut bien sûr que la vente soit différée. Si le consommateur achète sur place, il est évident que le contrat est parfait.

Ces remarques valent pour l'achat via une technique de vente à distance telle qu'Internet.

Références légales

Loi du 11 mars 2003 sur certains aspects juridiques des services de la société de l'information.

Loi du 6 avril 2010 relative aux pratiques du marché et à la protection du consommateur.

Arrêté royal du 30 juin 1996 relatif à l'indication des prix des produits et des services et au bon de commande.

IV HYGIENE GENERALE DES DENREES ALIMENTAIRES

IV.1 Introduction

Afin de protéger la santé du consommateur, la réglementation européenne et la législation belge considèrent que « le producteur est responsable du dommage causé par un défaut de son produit » et la réparation des dommages lui incombe. Cette législation concerne tout produit y compris les denrées alimentaires et les produits issus de la production primaire. Il appartient donc au producteur de démontrer que tout a été mis en œuvre pour que ses produits n'occasionnent pas de dommage auprès du consommateur.
Il est dès lors important pour le producteur de connaître les exigences auxquelles il doit répondre pour pouvoir mettre ses produits sur le marché.

Dans le cadre de ce chapitre, on doit considérer comme :

Producteur :

- celui qui fabrique le produit,
- celui qui importe le produit dans l'Union européenne,
- ou encore le fournisseur du produit s'il est impossible d'identifier le producteur «réel» (le fournisseur ou le distributeur n'ayant pas respecté les conditions et délais de stockage devient responsable de fait du produit défectueux).

Vente directe : la vente par le producteur du fruit de sa propre production au consommateur final sans intermédiaire ;

Vente indirecte : la vente des produits de l'exploitation à un intermédiaire revendeur, grossiste, dépôt, commerce de détail, etc.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) : l'analyse des dangers et maîtrise des points critiques. C'est une méthode fondée sur sept principes permettant de prévenir l'apparition des dangers.

Production primaire : la production, l'élevage et la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage ; cette notion couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

Traçabilité : la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

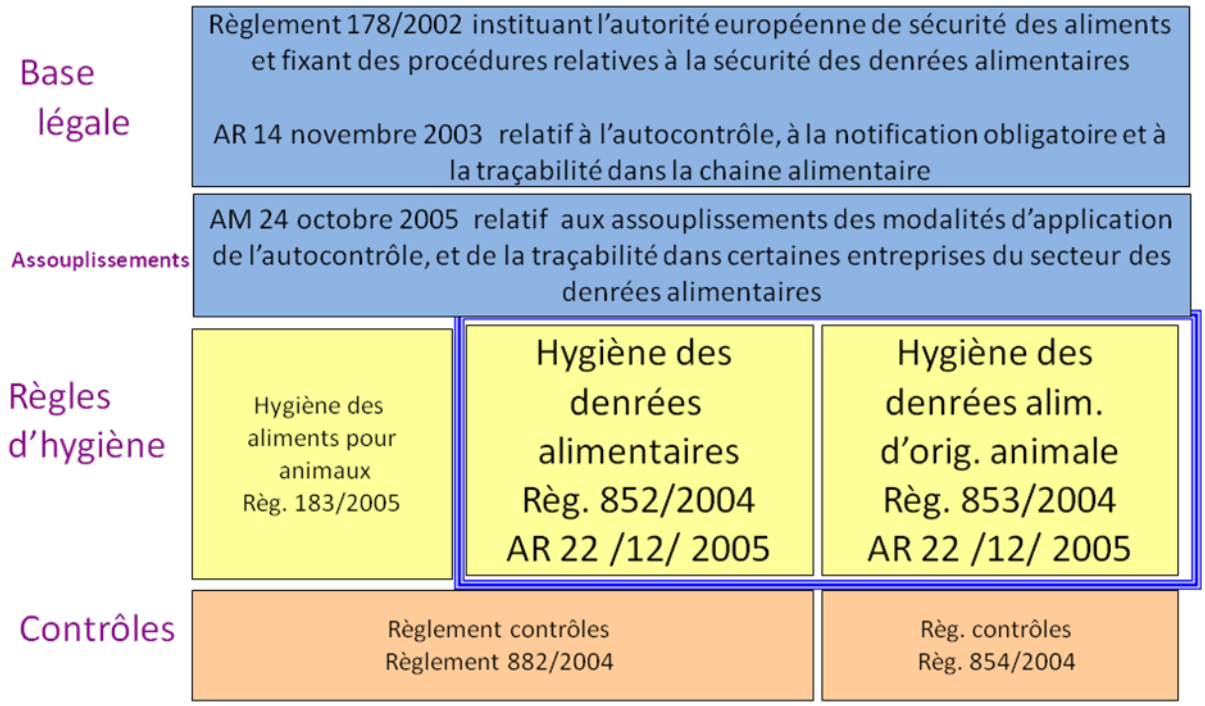
Autocontrôle : l'ensemble des mesures prises par les opérateurs à toutes les étapes (de production, de transformation et de distribution), afin que les produits, dont ils ont en charge la gestion, répondent :

- aux prescriptions réglementaires relatives à la chaîne alimentaire,
- aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits pour lesquels l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) est compétente ,
- et aux prescriptions de traçabilité.

L'autocontrôle comprend aussi la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

IV.2 Législation générale

Les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires se fondent sur une **obligation de résultat** plutôt que sur une obligation de moyens. En effet, l'objectif principal de ces textes est d'assurer la sécurité du consommateur. A charge donc du producteur de prouver que tout est mis en œuvre pour que ses produits ne nuisent pas à la santé du consommateur (intoxication alimentaire, blessures, allergies, etc.).


Base légale
Règlement 178/2002 instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
AR 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaine alimentaire
Assouplissements
AM 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle, et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires
Règles d'hygiène
Hygiène des aliments pour animaux Règ. 183/2005
Hygiène des denrées alimentaires Règ. 852/2004 AR 22 /12/ 2005
Hygiène des denrées alim. d'orig. animale Règ. 853/2004 AR 22 /12/ 2005
Contrôles
Règlement contrôles Règlement 882/2004
Règ. contrôles Règ. 854/2004

La volonté du législateur est d'adopter une approche globale et intégrée « de la ferme à la table ». Ces considérations s'appliquent donc :

- aux fournisseurs de l'agriculture,
- aux agriculteurs de la production primaire,
- à tout exploitant transformateur/distributeur.

Au niveau belge, la publication de l'arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR du 14 novembre 2003) cadre avec l'évolution des règles concernant la sécurité des aliments dans l'Union européenne. Les dispositions prévues peuvent être résumées comme suit.

➢ Autocontrôle

Il appartient au producteur de garantir, grâce à un système d'autocontrôle fiable, la sécurité des produits qu'il met sur le marché. La validation de l'instauration d'un système d'autocontrôle fiable via un audit au sein de chaque entreprise peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme certificateur indépendant accrédité et agréé par l'AFSCA. Le contrôle de l'autocontrôle reste de la responsabilité de l'AFSCA.

Tant l'AR du 14 novembre 2003 que les règlements européens relatif à l'hygiène des denrées alimentaires rappellent que la méthode HACCP constitue la base du système pour l'autocontrôle des denrées alimentaires. Cependant un système différent est prévu pour la production primaire.

Par ailleurs, des guides relatifs à l'autocontrôle ont été rédigés et validés par l'AFSCA pour certains secteurs. Ils aident considérablement les entreprises à mettre en œuvre leur propre système d'autocontrôle et servent de référentiels aux auditeurs.

➢ **Traçabilité**

Le principe d'enregistrement des produits à l'entrée et à la sortie de chaque opérateur et à tous les niveaux de la chaîne a été repris. La traçabilité interne à l'entreprise doit être assurée car elle doit, en cas de besoin, permettre de retracer les lots contaminés chez les clients en aval et rechercher la source de contamination en amont.

➢ **Notification obligatoire auprès de l'AFSCA**

L'arrêté étend cette notion, qui existait déjà précédemment, à toute la production alimentaire. Elle s'applique à tout exploitant qui constate ou a des raisons de supposer qu'un produit peut porter préjudice à la santé humaine, animale ou végétale. Il est également prévu que l'exploitant responsable et le secteur de distribution engagent les procédures de rappel immédiatement et, en cas de nécessité, informent les consommateurs.

IV.2.2 Cas particulier de la production primaire

Tout exploitant dans le domaine de la production primaire doit, d'une part, effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et, d'autre part, tenir un registre. Ces dispositions sont également d'application pour le transport, le stockage et la manipulation des produits primaires sur le lieu de production.

➢ **Règles générales d'hygiène applicables à la production primaire**

Les exploitations veillent, dans la mesure du possible, à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination (compte tenu de toute transformation ultérieure des produits primaires).

Les exploitants doivent satisfaire aux dispositions légales communautaires et nationales d'application en ce qui concerne la maîtrise des risques pour la production primaire. Ils :

- prennent notamment les mesures d'hygiène nécessaires concernant l'infrastructure, le matériel, les animaux et les produits végétaux ;
- veillent à maîtriser les contaminations liées à l'approvisionnement en eau, à la santé du personnel, à la présence de nuisibles, au stockage de déchets et de matières dangereuses.

Les exploitants qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou produisent des produits primaires d'origine animale :

- appliquent différentes mesures destinées à limiter la diffusion des maladies et tiennent compte des résultats d'analyses ;
- utilisent correctement les additifs pour l'alimentation animale et les médicaments vétérinaires.

Les exploitants qui produisent ou récoltent des produits primaires végétaux tiennent compte des résultats des analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé publique.

➢ **La tenue de registres pour la production primaire**

Les exploitants doivent tenir des registres et les conserver. Ces registres sont mis à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

Les exploitants qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :

- la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
- les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
- l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine animale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant :

- toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides ;
- toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine végétale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

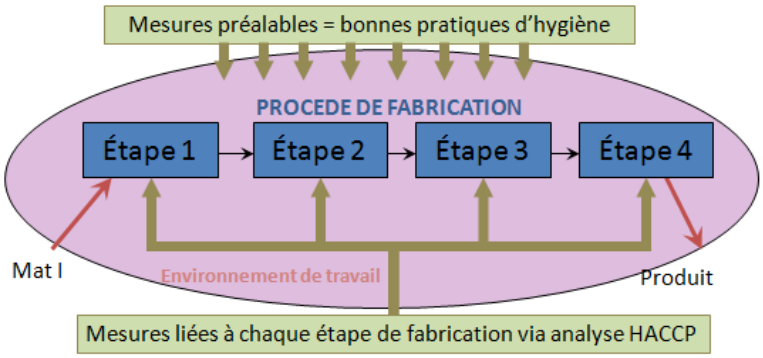
IV.3 La sécurité alimentaire en pratique

La sécurité alimentaire d'un produit donné repose sur la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle et comprend :

- l'application de bonnes pratiques d'hygiène garantissant une bonne hygiène générale, ce qui constitue un préalable indispensable à la maîtrise de l'hygiène d'un produit ;
- l'application de la méthode HACCP, et plus particulièrement sa mise en œuvre dans le cadre d'un procédé de fabrication d'un produit donné ;
- et la mise en œuvre d'un système de traçabilité.

IV.3.1 Bonnes Pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène concernent l'environnement de travail et constituent un ensemble de mesures préalables à la maîtrise du procédé de fabrication, tandis que la méthode HACCP est un ensemble de mesures appliquées à chaque étape de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution.

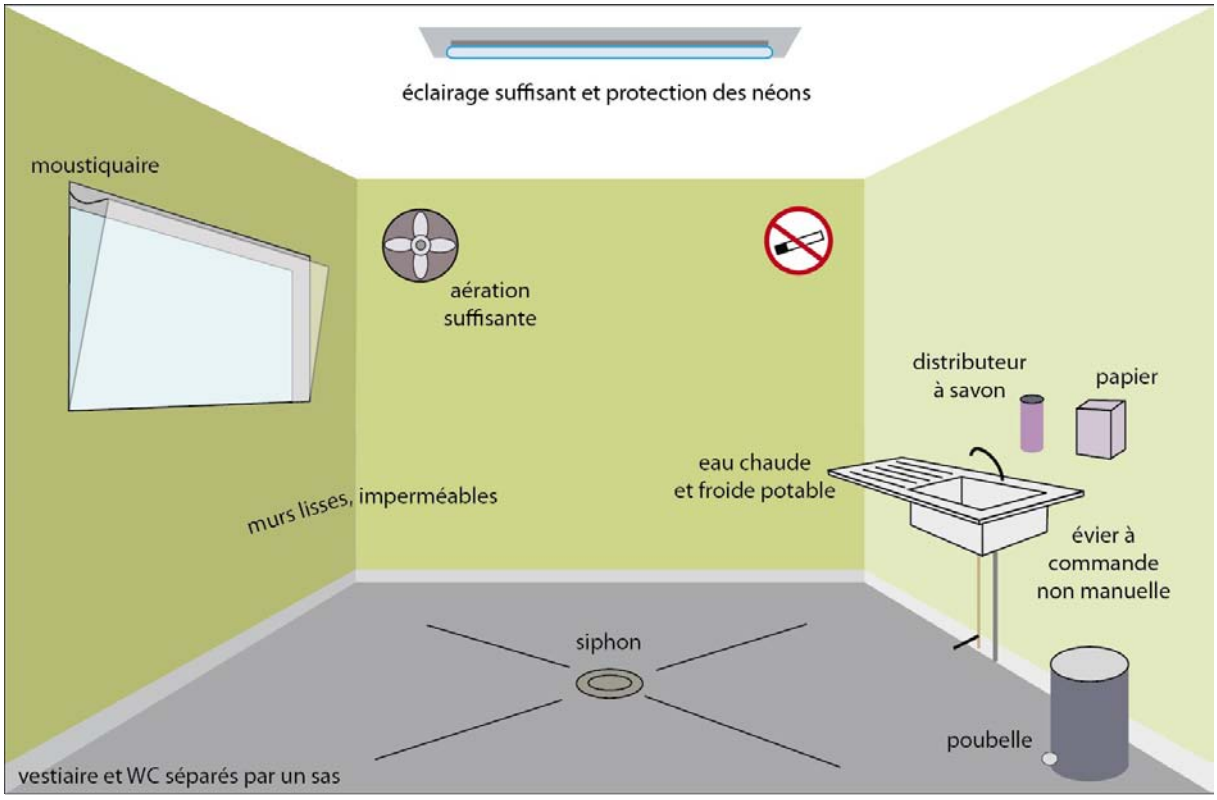


En pratique, les bonnes pratiques d'hygiène concernent :

- la conception des infrastructures et des équipements ;
- la manipulation des denrées alimentaires (y compris emballage, transport et stockage) ;
- la traitement des déchets ;
- la lutte contre les nuisibles ;
- le nettoyage et désinfection ;
- la qualité de l'eau ;
- la maîtrise de la chaîne du froid et/ou chaud ;
- la santé du personnel ;
- l'hygiène du personnel ;
- La formation du personnel.

➢ Mesures concernant la conception des infrastructures et des équipements

La législation générales prévoit une liste conséquente d'exigences concernant aussi bien les locaux fixes que mobiles. Les principes généraux peuvent être schématisés comme suit.



Note contre les idées reçues

La loi n'impose aucun revêtement (carrelage, panneaux sandwich, inox, ...), le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (lisses, lavables, etc.).

Le mobilier ne doit pas nécessairement être constitué d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination (absence de fissures, traitement contre l'humidité, ...).

Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables.

Les portes et châssis en bois sont encore autorisés, pour autant que le bois soit rendu imperméable par un traitement adéquat.

➢ Mesures concernant le personnel

L'hygiène étant primordiale lors de la préparation de denrées alimentaires, il est important pour le personnel de :

- respecter un niveau élevé de propreté personnelle (lavage des mains, ongles courts, pas de vernis, ...) ;
- porter une tenue adéquate c'est-à-dire des chaussures réservées au local de transformation, des couvre-chefs, des vêtements de protection ;
- être en bon état de santé (pas de maladie contagieuse) ;
- subir un examen médical ;

- être formé à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Les gants ne sont pas obligatoires pour la manipulation des denrées alimentaires, au contraire, ils ne devraient être utilisés que dans le cas de blessures aux mains et de manipulation de denrées sensibles.
- Les masques ne sont pas obligatoires sauf en cas de manipulation de denrées sensibles ou d'infection rhino-pharyngée ainsi que pour les opérateurs barbus (port du cache-barbe)

➢ Mesures concernant le nettoyage et la désinfection

En pratique, les locaux et le matériel doivent être nettoyés et désinfectés le cas échéant selon un plan de nettoyage et de désinfection à établir. Il reprend :

- la liste du matériel et des locaux à nettoyer et à désinfecter ;
- la fréquence de nettoyage et de désinfection ;
- les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ;
- les procédures de nettoyage et de désinfection utilisées (mode opératoire) ;
- la personne responsable du nettoyage.

Les produits de désinfection utilisés doivent être agréés (liste consultable sur le site Internet du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement) et sont utilisés selon les prescriptions du fabricant en tenant compte des paramètres fondamentaux que sont :

- la température de l'eau ;
- la concentration ;
- le temps d'action ;
- le mode d'application (action mécanique, trempage,…).

➢ Mesures concernant la lutte contre les nuisibles

Les animaux indésirables (mouches, souris, insectes rampants…) sont à proscrire dans les locaux de transformation et de stockage. Ce sont des vecteurs de contamination microbienne, chimique et physique. Un plan de lutte contre les nuisibles est établi et vise à :

- empêcher les animaux d'entrer ;
- éliminer les refuges possibles ;
- supprimer les animaux qui sont parvenus à entrer.

En pratique, il peut s'agir de moustiquaires aux fenêtres et aux portes, des dispositifs tue mouches (lampes, attrape-mouche autocollant) ou encore des pièges à rongeurs.

➢ Mesures concernant la qualité de l'eau

L'eau utilisée pour les opérations liées à la fabrication de produits et au nettoyage doit être potable (AR 14 janvier 2002).

➢ **Mesures concernant la manipulation des denrées alimentaires**

Toutes les opérations de manipulation de denrées alimentaires doivent limiter les risques de contamination. En pratique, il s'agit par exemple de :

- ne pas stocker les denrées au sol, de séparer les activités de manipulation de denrées brutes et transformées (cru/cuit, sale/propre…) ;
- d'utiliser des emballages et des contenants destinés à l'usage alimentaire ;
- de respecter les règles de stockage (pour le respect des dates limites de consommation : FIFO : « first in, first out » ou FEFO : « first expired, first out ») ;
- de protéger le produit le plus possible, etc.

La liste des mesures de précautions à prendre est spécifique à chaque procédé de fabrication, à chaque produit, à chaque local, et se définit au cas par cas.

➢ **Mesures concernant le respect de la chaîne de température**

La zone de température comprise entre 10°C et 65°C est considérée comme une zone à risque de développement de bactéries. Il est donc primordial d'éviter cette plage de température. En pratique il est souhaitable de :

- descendre en température rapidement et maintenir la chaîne du froid ;
- monter en température rapidement et maintenir la chaîne du chaud ;

éviter les cycles répétés de réchauffement et refroidissement.

➢ **Mesures concernant le traitement des déchets**

Le traitement des déchets est spécifique au secteur d'activité. En particulier, les déchets d'origine animale doivent être éliminés selon des règles spécifiques.

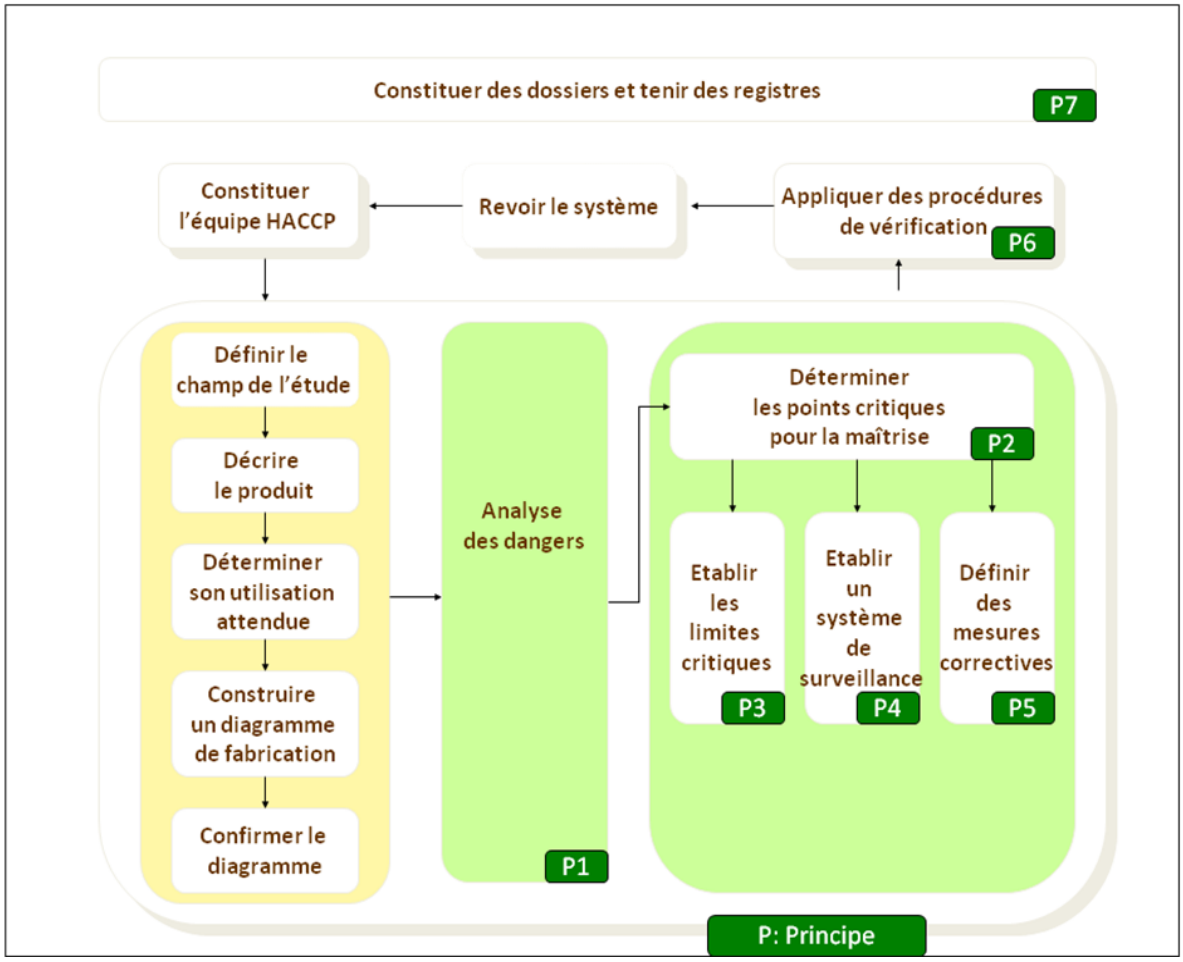
Les déchets doivent être éliminés rapidement des zones de manipulation des denrées. Les poubelles doivent être présentes en nombre suffisants, à commande non manuelle, et facile à nettoyer.

IV.3.2 HACCP

La méthode HACCP consiste en :

- une analyse des dangers susceptibles d'apparaître dans le produit et de nuire à la santé du consommateur en le rendant malade ou en le blessant. Il peut s'agir de dangers microbiologiques (microorganismes pathogènes comme les salmonelles, la listeria, …), de dangers physiques (morceaux de verre, de métal, …) ou de dangers chimiques (pesticides, antibiotiques, …) ;
- une identification des points critiques (ex : pasteurisation, stérilisation, stockage froid) ainsi que des limites critiques à ne pas dépasser ;
- la surveillance de ces points critiques ;
- la mise en place d'actions correctives en cas de dépassement des limites critiques établies ;
- la vérification de l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Tous ces points font l'objet d'un système documentaire qui est adapté chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subit une modification.



Les étapes et principes de la méthode HACCP

L'annexe 2 reprend de manière plus détaillée l'application de la méthode HACCP et la manière dont est assuré l'encadrement.

Les avantages de cette méthode sont nombreux. Elle permet de :

- répondre à la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- renforcer la confiance des clients ;
- réduire les coûts de non-qualité ;
- centrer les inspections sur les points critiques ;
- renforcer un éventuel système d'assurance qualité ;
- aider à la conception de nouveaux produits ;
- répondre à un problème ponctuel.

Il faut du temps pour réaliser l'étude HACCP et cette méthode nécessite la constitution d'un dossier administratif conséquent pour sa mise en pratique. Des conseillers peuvent toutefois alléger le travail des artisans et les aider à rédiger les documents et enregistrements qu'il est parfois nécessaire de remplir pour attester de la mise en pratique de la méthode.
Une fois le système mis en place, récolter les informations et compléter les documents deviennent vite une habitude et ne demandent pas d'effort trop important.

IV.3.3 Traçabilité et notification obligatoire

➢ Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. On distingue la traçabilité en amont (registre d'entrée), en aval (registre de sortie) ainsi que la traçabilité permettant de relier les informations du registre d'entrée au registre de sortie et inversement. La traçabilité entre le registre d'entrée et de sortie ne doit pas être enregistrée dans le cas des assouplissements.

En cas de matières premières défectueuses, la traçabilité va permettre d'identifier les produits finis qui les contiennent.

En cas de produit fini défectueux, la traçabilité va permettre de remonter vers les sources éventuelles.

➢ Notification obligatoire

On l'a dit, une bonne traçabilité est nécessaire pour identifier des produits défectueux. Lorsqu'un opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale, il informe immédiatement l'AFSCA (on parle de « notification »).

Si le produit a déjà été vendu, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe l'AFSCA.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe les consommateurs de façon effective (le cas échéant par un communiqué de presse) et précise les raisons du retrait.

Au besoin, l'opérateur rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs.

Références légales

Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la **Loi du 12 décembre 2000** y incluant les produits d'origine agricoles.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

V LA QUALITÉ TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ET ASSISTANCE TECHNIQUE AUX PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS

La qualité technologique d'un produit alimentaire correspond à son aptitude à être utilisé dans de bonnes conditions au niveau de la transformation. Cette notion requiert des compétences techniques et technologiques qu'il n'est pas évident de maîtriser dans le cadre d'un atelier de production artisanale, d'où la nécessité d'une structure d'assistance et d'encadrement technique et technologique : la **Cellule Qualité Produits fermiers (CQPF)**.

V.1 Mission générale de la CQPF

La CQPF s'adresse aux :

- agriculteurs transformateurs à la ferme ;
- artisans transformateurs de matières premières et ingrédients issus de la production primaire wallonne
- artisans dont la production bénéficie d'un des labels officiels suivants : AOP, IGP, STG agricoles et agroalimentaires, AOP / IGP vitivinicoles et IGP en boissons spiritueuses ;
- des petits abattoirs de lapins et de volailles wallons ;
- des abattoirs d'ongulés de faible capacité.

La cellule a été mise en place pour aider les producteurs transformateurs à la ferme dans leurs démarches de mise en conformité de la qualité de leurs produits avec les exigences légales et / ou du marché. La mise en conformité des exploitations avec les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire constitue une priorité.

L'action de la CQPF doit permettre de répondre en un seul endroit (formule du guichet unique) à toute question, de quelque nature que ce soit, émise par un (candidat) producteur transformateur à la ferme (voire un artisan) sur un projet d'activité de transformation, le démarrage d'une telle activité ou la pérennité / développement d'une activité existante.

A cet effet, la CQPF réunit plusieurs partenaires dont les compétences, complémentaires, permettent d'aborder tous les domaines touchés par la transformation et/ou la commercialisation en circuit court. L'équipe propose un encadrement pluridisciplinaire portant sur trois niveaux : **hygiénique**, **technologique** et **économique / administratif**.

V.2 Encadrement hygiénique

L'accompagnement hygiénique est assuré par l'Université de Liège-Gembloux Agro-Bio Tech. et concerne la mise en conformité des producteurs avec la législation en matière de sécurité alimentaire.

Cet accompagnement peut être :

- ponctuel (résolution de problèmes en liaison avec la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires),
- ou continu (dans ce cas, l'accompagnement est pragmatique et tient compte autant que possible des assouplissements en matière d'autocontrôle prévus par la législation).

Chaque suivi continu aboutit à la mise en place d'un système d'autocontrôle conforme aux exigences légales en vigueur.

Exemples d'actions liées à ce type d'encadrement :

- l'information sur la législation alimentaire en vigueur ;
- la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH et BPF) chez les producteurs ;
- la vérification de la conformité des locaux et la réalisation d'un diagnostic « hygiène » ;
- l'apport de conseils relatifs à l'aménagement des locaux, à l'acquisition de matériel ;
- l'organisation de séances de sensibilisation à l'hygiène ;
- la rédaction ou l'actualisation, la mise en œuvre de systèmes d'autocontrôle (SAC) ou de plans HACCP (*Hazards Analysis and Critical Control Point*s) ;
- la mise en place de la traçabilité ;
- la réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques ;
- l'interprétation des analyses microbiologiques et les conseils qui en découlent ;
- la résolution de problèmes liés aux productions ;
- l'apport de conseils relatifs à l'étiquetage des produits.

V.3 Encadrement technologique

Le pôle technologique CQPF est constitué de deux centres :

- un centre situé sur le site de **l'Ecole Provinciale d'Agronomie et de Sciences (EPASC)** à Ciney, opérationnel en provinces de Namur, Liège et Luxembourg
- un autre situé à Ath, au **Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la province de Hainaut (CARAH)** et compétent pour les Provinces de Brabant et de Hainaut.

Ces partenaires ont pour missions principales :

- l'apport d'une aide technologique aux fabricants désireux d'améliorer ou de valoriser leur production de lait (vache, brebis, chèvre, etc.) ;
- la résolution de problèmes qualitatifs ponctuels ;
- le soutien à l'amélioration de la productivité et l'augmentation des volumes de fabrication ;
- l'apport d'une aide technico-économique (analyse des coûts, calcul de rentabilité) ;
- la fourniture de conseils pour la mise en place ou la modification d'un atelier de transformation (locaux et matériel) ;
- l'apport d'une aide à la mise au point de nouveaux produits et / ou au développement d'un conditionnement / emballage, élargissement de la gamme des produits ;
- l'organisation de formations techniques et de démonstrations pratiques axées sur la technologie du lait et de sa transformation ;
- le soutien à l'amélioration de la qualité en relation avec les attentes du consommateur (image, traçabilité).

En outre, ces deux centres se sont spécialisés dans la valorisation du lait et disposent chacun d'un atelier de transformation fromagère pour la démonstration, les essais, les formations et les productions.

Concrètement, un (futur) producteur-transformateur ou un artisan qui souhaite se lancer dans la fabrication de fromages qui cherche à élargir sa gamme de produits peut s'adresser à la CQPF pour bénéficier des services développés ci-dessous.

- **Un soutien technique dans la ferme**

Les techniciens-fromagers peuvent se rendre en ferme, sur le terrain avec le matériel nécessaire pour un encadrement personnalisé : la mise au point de produits laitiers (fromages frais, pâte dure, molle, persillée, dessert, yaourt, etc.), résolution de problèmes technologiques,etc.

- **Mise à disposition des ateliers**

Les producteurs peuvent louer les ateliers de l'EPASC (à Ciney) ou du CARAH (à Ath) avec l'assistance d'un technicien afin de transformer leur lait et repartir avec leurs produits laitiers (fromage, etc.). Cela permet aux producteurs de tester le marché et leur savoir-faire avant d'investir chez eux et de disposer de leur propre atelier.

- **Formation**

Les équipes de Ciney et d'Ath dispensent des formations en partenariat avec des centres de formation agréés. Chaque séance aborde une technologie particulière.

Les thèmes abordés au cours du cycle de formation mis en place à Ciney :

- Les différentes familles de fromages
- Qu'est-ce qu'un bon lait de fromagerie ?
- Technologie des fromages lactiques
- Technologie des fromages à pâte pressée
- Technologie des fromages à pâte molle
- Technologie des laits fermentés et du yaourt
- Technologie des fromages à pâte persillée
- Technologie d'un fromage type feta et surveiller la fabrication des fromages
- Le beurre
- Travaux pratiques
- Acidification
- Présentation pôles hygiénique et économique.

Le CARAH de son côté organise deux sortes de cycle, l'un axé sur l'initiation, l'autre, sur la spécialisation. En guise d'exemple, voici les thèmes abordés au cours du cycle d'initiation.

- Dégustation produits laitiers
- Saint Paulin
- Théorie du lait
- Camembert
- Théorie Fabrication
- Fromage frais
- Fromage mariné et yaourts
- Tome
- Théorie affinage

L'assistance sur le terrain peut donc être ponctuelle (résolution de problèmes, conseil, dépannage en matériel, …) ou continue.

L'accompagnement technologique ne sera réalisé que chez un opérateur en conformité avec la législation en matière de sécurité alimentaire ; au besoin celui-ci doit avoir préalablement fait appel au service d'encadrement hygiénique.

De plus amples informations peuvent être obtenues auprès des structure présentées ci-dessus à savoir :

Pour les provinces de Namur, Liège et Luxembourg :

EPASC
Assistance technologique CQPF - fromagerie
Domaine de Saint Quentin, 14 - 5590 Ciney
☎ : 083/21.20.64
http://www.saintquentin.be/technolait

Pour les provinces du Hainaut et Brabant wallon :

CARAH – CQPF
Rue de l'Agriculture,301 – 7800 Ath
☎ : 068/26.46.30

V.4 Encadrement économique / administratif

Ce type d'encadrement est assuré conjointement par l'a.s.b.l. **Accueil Champêtre en Wallonie** et l'a.s.b.l. **Saveurs paysannes**.

Si l'action de Saveurs paysannes se concentre sur l'étude de la problématique des groupements d'achats alimentaires et l'établissement de lignes directrices de fonctionnement de ces structures, Accueil Champêtre en Wallonie est disponible pour :

- réaliser l'étude de faisabilité des projets de diversification (rentabilité notamment) et dispenser des conseils pendant la réalisation de ceux-ci ;
- soutenir, conseiller pendant l'élaboration de dossiers administratifs (urbanisme, pompiers, signalisation, aides à l'investissement dans le secteur agricole, fiscalité, etc.) ;
- informer sur les réglementations en vigueur et les aides disponibles ;
- élaborer et améliorer des cahiers de charges comme outils de diversification, aider à la mise en place de ces outils chez les agriculteurs (restaurants à la ferme, petit déjeuner - goûter à la ferme) ;
- organiser des formations : démarrage, évolution des produits, informatique, Internet, langues, marketing, etc.

La CQPF coordonne les actions des différents partenaires en fonction des demandes des producteurs. Pour contacter la cellule :

CQPF - Université de Liège, Gembloux Agro-Bio Tech
Laboratoire Qualité et Sécurité des Produits agroalimentaires
Passage des Déportés, 2 - B - 5030 Gembloux
☎ : 081 62 23 17 - 📠 : 081 60 17 67
Http://www.cqpf.be

VI COMMERCIALISATION PRODUIT PAR PRODUIT

Les exigences en cas de commercialisation de denrées alimentaires varient selon la catégorie de produits agricoles concernée et le mode de commercialisation choisi. Elles sont reprises ci-après sous la forme de fiches thématiques :

Fiche 1 – La commercialisation de viande de porc, boeuf, mouton

Fiche 2 – La commercialisation de viande de volaille, de lapin

Fiche 3 – La commercialisation des oeufs de poules pondeuses

Fiche 4 – La commercialisation de lait cru en vrac

Fiche 5 – Les distributeurs automatiques de lait cru à la ferme

Fiche 6 - La commercialisation de produits laitiers et de lait conditionné

Fiche 7 – La commercialisation de fruits et légumes

Fiche 8 – La commercialisation de poisson et d'escargots

Fiche 9 – La commercialisation du miel

Retenons néamoins que pour tout produit transformé autre que ceux faisant l'objet d'une fiche ci-dessus et quelque soit le mode de commercialisation choisi, tout exploitant doit répondre aux obligations d'autocontrôle et de traçabilité. Les prescriptions générales d'hygiène des denrées alimentaires sont donc d'application.

En outre, des autorisations sont nécessaires en cas de :

	Vente directe	**Vente directe hors exploitation**	**Vente indirecte**
Autorisation AFSCA	X	X	X
Carte d'ambulant		X	

FICHE 1 – LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE DE BŒUF, PORC, MOUTON

Les exigences sont détaillées sous forme de tableau ci-après. On retiendra également les éléments suivant en cas de **vente directe à la ferme** :

- Les denrées alimentaires d'origine animale séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante peuvent être pendues (toujours à température ambiante) à des crochets en matériaux inaltérables, pour autant qu'elles soient mises à l'abri des manipulations du public.

- Un enregistreur automatique de température dans les chambres froides n'est pas obligatoire mais conseillé.

- Toutes les machines et le matériel entrant en contact avec les viandes ne doivent pas nécessairement être en inox (les cutters, par exemple). L'utilisation du métal galvanisé est autorisée, à condition qu'il ne soit pas rouillé ni destiné au travail des viandes fraîches ou des préparations à base de viande.

Références légales

Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux commerces de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

	Vente directe à la ferme	Vente directe hors de l'exploitation	Vente indirecte
Hygiène	Législation générale	Législation générale	Législation générale
AFSCA	Autorisation	Autorisation	L'établissement peut commercialiser ses produits à d'autres débits en disposant d'une autorisation délivrée par l'AFSCA s'il satisfait aux conditions suivantes : • les débits qu'il livre sont situés dans un rayon de maximum 80 km ; • la quantité livrée annuellement n'excède pas 30% en poids de la production annuelle ; • les livraisons ne dépassent pas 800 kg par semaine. Le débit approvisionné de la sorte ne peut vendre la marchandise que sur place et qu'au consommateur final. Si ces 3 conditions ne sont pas respectées, l'établissement doit disposer d'un agrément européen de l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisés et pour chaque type d'activité (abattage, découpe, préparations). Les locaux de fabrication sont soumis à des exigences plus strictes en matière d'hygiène que dans le cas de la vente à la ferme.
Abattage	L'abattoir d'où provient la viande doit être agréé par l'AFSCA. La viande doit avoir été expertisée par le vétérinaire avant et après abattage.		
Découpe	Effectuée par un boucher (détenteur de la licence de boucher-charcutier) qui découpera la viande et qui sera présent lors de la vente s'il y a découpe		
Permis	Permis d'urbanisme et permis d'exploiter, obtenus à l'administration communale dans la commune où la boucherie sera installée et ce même si la boucherie sera installée dans un bâtiment existant.		
Point de vente	Spécifique à l'activité de boucherie Dispose d'étals et de comptoirs uniquement réservés à la vente au consommateur final et qui : a) ont une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ; b) sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ; c) garantissent le maintien des températures précisées plus bas ; d) sont pourvus d'un thermomètre visible du public si les denrées alimentaires d'origine animale sont à conserver réfrigérées. Le local de vente communique directement avec l'atelier.		

	Vente directe à la ferme	Vente directe hors de l'exploitation	Vente indirecte
Stockage et transport	Température à cœur : • Viande fraîche: + 7°C ; • abats : + 4°C ; • viande hachée : + 4°C ; • préparations de viande : + 4°C ; • produit à base de viande (charcuterie) : +7°C	Température à cœur : • viande fraîche : + 7°C ; • abats frais : + 4°C ; • viande surgelée : - 18°C ; • produit à base de viande : + 7°C ; • viande hachée, et préparation de viande: + 4°C .	Température à cœur : • viande fraîche : + 7°C ; • abats frais : + 3°C ; • viande congelée : -12°C ; • viande surgelée : -18°C ; • produit à base de viande (charcuterie,…) : + 7°C ; • viande hachée, morceaux de moins de 100 g et préparation de viande : + 2°C (si réfrigéré). Le véhicule pour le transport est soumis en matière d'hygiène à d'autres exigences que celles pour le commerce ambulant.
Carte d'ambulant	Non	Oui	Non
Véhicule pour le commerce ambulant		• uniquement réservé et spécialement aménagé pour le commerce ambulant et avoir une grandeur proportionnelle aux besoins ; • parois et toit rigides ; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques ; • les côtés ouverts au public pourvus d'un dispositif mettant les marchandises à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures. La partie supérieure de ce dispositif doit être placée à 1,50 m au moins du sol, celle-ci ne peut servir d'étal ; • équipé de dispositifs susceptibles de conserver les denrées alimentaires d'origine animale aux températures adéquates ; • les barres et crochets de suspension ne peuvent être placés le long des parties ouvertes au public.	

FICHE 2 – LA COMMERCIALISATION DE LA VIANDE DE VOLAILLE, LAPIN

Trois catégories d'établissements doivent être distinguées selon le nombre d'animaux abattus annuellement et la pratique de vente.

Abattage annuel de 500 volailles (250 lapins) max	**Abattage annuel de 7500 volailles (1000 lapins) max**	**Abattage annuel de plus de 7500 volailles (1000 lapins) Abattage d'animaux non issus de l'exploitation**
Vente en carcasse entière à la ferme	Vente : *) en carcasse entière à la ferme *) via restaurant à la ferme de l'exploitant *)sur le marché local	Vente : *) de découpes à la ferme *) au marché local *) à un revendeur
Enregistrement à l'AFSCA	Autorisation de l'AFSCA	Agrément de l'AFSCA
ABATTAGE A LA FERME : respect des règles générales d'hygiène		
Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique ; Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible.	Réaliser l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération directement après l'abattage de manière hygiénique ; Nettoyer les animaux directement après éviscération et les refroidir à maximum 4°C le plus rapidement possible. Le local suffisamment grand est disponible pour pouvoir effectuer l'éviscération un endroit (mais pas obligatoirement un autre local) distinct du lieu des opérations d'abattage ; Ledit local est aménagé et équipé de manière à pouvoir travailler hygiéniquement ; Ledit local est doté d'équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et murs	Voir conditions en cas de vente indirecte
Abattage des volailles et lapins différés dans le temps si effectué dans le même local Découpe des animaux possible sur demande ET en présence du consommateur final		

Vente directe à la ferme

1. Le producteur doit posséder une autorisation délivrée par l'AFSCA pour vendre la viande. Il faut, par conséquent, être en possession d'un numéro de registre de commerce pour le commerce de la viande et des préparations de viande et disposer d'un local de vente répondant à la législation générale en matière d'hygiène.

2. Le point de vente doit disposer d'étals et de comptoirs uniquement réservés à la vente au consommateur final et qui :

   *) ont une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ;

   *) sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ;

   *) garantissent le maintien d'une température de maximum +4°C ;

   *) sont pourvus d'un thermomètre visible du public si les denrées alimentaires d'origine animale sont à conserver réfrigérées.

3. S'il le souhaite le producteur peut aussi établir un atelier de transformation annexé à son point de vente pour effectuer la découpe des volailles :

   - L'atelier annexé doit être en communication directe avec le local de vente ;
   - Il ne doit contenir que des produits, machines et ustensiles destinés à la préparation et/ou transformation de denrées alimentaires d'origine animale.

   En termes d'infrastructure, l'atelier annexé doit répondre aux prescriptions reprises dans la partie « hygiène » de ce Vade-mecum.

Vente directe hors de l'exploitation

4. Les producteurs qui abattent maximum 7500 volailles et 1000 lapins par an peuvent se déplacer sur le marché de leur commune ou des communes limitrophes pour vendre leurs produits. Pendant la vente, le nom, l'adresse et le numéro d'autorisation AFSCA doivent être affichés pour le consommateur.

5. Pour vendre sur la place publique, une carte d'ambulant est nécessaire. Il faut également faire une demande à la commune pour obtenir un emplacement sur le marché public et respecter les conditions générales en matière de commerce ambulant.

6. Le véhicule utilisé doit correspondre à des dispositions spécifiques identiques à celles du véhicule utilisé pour le transport de viande de bœuf, de porc ou de mouton.

7. Durant la vente, les mesures nécessaires doivent être prises pour permettre de maintenir les températures à cœur suivantes :

   - viandes fraîches de lapin et de volaille : + 4°C,
   - viandes surgelées : - 18 °C

Vente indirecte

8. L'établissement doit disposer d'un agrément de l'AFSCA pour chaque catégorie de produits commercialisée et pour chaque type d'activité (abattage, découpe, préparations).

9. Les exploitants qui n'effectuent que de la découpe doivent faire abattre leurs animaux dans un abattoir agréé et posséder un agrément pour leur atelier de découpe.

10. Ils peuvent toutefois demander à l'AFSCA une autorisation pour transformer la viande qui va leur permettre de commercialiser leur produit aux consommateurs finaux mais aussi aux intermédiaires commerciaux selon le régime « local - marginal - restreint ». Ce dernier donne à l'exploitant la possibilité de vendre aux commerces situés dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation une quantité représentant maximum 30 % (en poids) de la production annuelle et maximum 800 kg par semaine.

11. L'atelier annexé établi dans ce cas pour la découpe sera identique à celui demandé dans le cadre de la vente directe.

12. En ce qui concerne l'hygiène, il faut procéder ou faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans l'établissement c'est-à-dire des examens microbiologiques ou chimiques au niveau des locaux, du personnel, de l'eau, des viandes fraîches, des produits finis et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection.

13. L'abattoir doit, quant à lui, répondre à une législation plus stricte que dans le cas de la vente directe à la ferme imposant entre autres :

    *) Un local ou un emplacement couvert pour la réception des animaux avant abattage ;

    *) Des locaux pour assurer la séparation des opérations :
    - d'étourdissement et de saignée ;
    - de plumaison et dépouillement et échaudage ;
    - d'éviscération et de finition ;
    - d'expédition des viandes ;

    *) Un stérilisateur de couteaux à 82°C ou tout système équivalent.

    Dans le cas où de la découpe est réalisée sur place, l'établissement doit aussi disposer de locaux séparés de ceux d'abattage et d'une salle de découpe climatisée à 12°C*.

14. En ce qui concerne le transport des viandes, le véhicule utilisé pour le transport doit répondre à des exigences identiques à celles du véhicule utilisé pour le transport de viande de bœuf, de porc ou de mouton

15. Si d'autres produits que de la viande sont transportés dans le véhicule, une séparation physique nette entre les produits est requise.

16. Les denrées alimentaires d'origine animale transportées doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher.

17. Le transport des viandes, des produits à base de viandes et préparations doit se faire de manière à maintenir les températures à cœur suivantes :

    *) viandes fraîches de lapin et de volaille : +4°C ;

    *) viandes congelées : -12°C ;

    *) viandes surgelées : -18°C.

18. L'utilisation d'un thermomètre enregistreur est obligatoire pour tout transport de viandes surgelées et hachées. Pour les autres viandes, si la durée du transport excède 1 heure, la présence d'un thermomètre enregistreur est obligatoire. Dans tous les cas, si le volume du moyen de transport ne dépasse pas 1,6 m³ , il n'est pas obligatoire d'enregistrer en continu la température pendant le transport.

Références légales

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

FICHE 3 – LA COMMERCIALISATION D'ŒUFS DE POULES PONDEUSES

1. La règle générale en matière d'étiquetage des œufs veut que ceux-ci soient commercialisés estampillés d'un code distinctif (aussi appelé « code du producteur ») permettant d'identifier l'exploitation dont ils proviennent. L'exploitation en question est enregistrée auprès de l'AFSCA qui lui attribue un numéro d'identification.

2. Un producteur qui vend lui-même sa production directement au consommateur final, peut être dispensé d'estampiller ses œufs selon le lieu où est réalisée la vente et la taille de son cheptel. Cela peut être résumé comme suit :

	Vente directe au consommateur final par le producteur		Vente à un centre d'emballage, à un grossiste ou à un détaillant
Taille du cheptel détenu	Vente à la ferme ou par colportage[6]	Vente sur un marché local	
< 50 poules pondeuses	Estampillage des œufs facultatif.	Estampillage des œufs facultatif.	Estampillage des œufs obligatoire et règles d'étiquetage du R.589/2008 d'application.
> 50 poules pondeuses		Estampillage des œufs obligatoire.	

Qui dit « estampillage des oeufs», dit « se faire enregistrer auprès de l'AFSCA ».

3. En tout état de cause, tout producteur d'œufs détenant plus de 200 poules pondeuses doit être enregistré auprès de l'AFSCA et doit faire vacciner ses poules pondeuses contre *Salmonella enteriditis.*

Vente directe à la ferme

4. Comme expliqué en introduction, le producteur peut choisir de ne pas estampiller ses œufs. Il ne pourra alors pas être fait usage d'emballage et ni d'indications relatives aux catégories de qualité et de poids, c'est-à-dire que les œufs ne pourront ni être classés ni être emballés comme les œufs qui sont passés par un centre d'emballage.

5. Dans les locaux de production et jusqu'à la vente au consommateur final, les œufs doivent être :
   - maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés par les chocs et par le soleil direct ;
   - entreposés à température constante ;
   - vendus au consommateur dans un délai de 21 jours maximum après la ponte.

Vente directe hors de l'exploitation

6. Un producteur élevant moins de 50 poules pondeuses et vendant ses œufs sur un marché public local peut choisir de ne pas estampiller ses œufs. En contrepartie, le nom et l'adresse du producteur doivent être exposés sur le lieu de vente.

7. Les conditions d'entreposage et de délai de vente sont identiques à celles prévues pour la vente directe à la ferme. Cependant, il faut savoir que l'agriculteur qui vend ses œufs sur le marché public devra également être en possession d'une carte

Un marché public local, au sens de la législation relative à la commercialisation des œufs, est un marché public se tenant dans la commune où est établi l'établissement de productions d'œufs et dans les communes limitrophes ou, à défaut, le marché public le plus proche.

[6] On entend par « colportage », la vente de porte à porte dans la région de production, à savoir la commune où est établi l'établissement de production et les communes limitrophes.

d'ambulant et faire une demande d'obtention d'un emplacement sur le marché (cette carte peut être obtenue auprès de l'administration communale du lieu de résidence).

8. En outre, une autorisation spécifique pour le commerce ambulant doit être demandée auprès de l'AFSCA.

Vente indirecte

9. A partir du moment où le client du producteur n'est plus le consommateur final, les œufs doivent obligatoirement être estampillés du code du producteur. Cet estampillage doit être effectué sur le site de production (« à la ferme ») ou au plus tard, au premier centre d'emballage. Dans ce dernier cas, chaque conteneur doit être identifié avant de quitter le site de production.

   Il devient alors indispensable de passer par un centre d'emballage. Celui-ci classe les œufs dans 2 catégories de qualité (A, et B) prévues par la loi, les emballe et procède à l'étiquetage conformément aux règles d'application que nous ne détaillerons pas ici.

10. Les œufs doivent être classés, estampilles et emballés dans les 10 jours qui suivent la ponte.

11. Lorsque les œufs sont vendus en vrac, les informations suivantes doivent être fournies au consommateur :
    - la catégorie de qualité ;
    - la catégorie de poids ;
    - une indication du mode d'élevage ;
    - une explication relative à la signification du code du producteur ;
    - la date de durabilité minimale.

Références légales

Règlement (CE) 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement "OCM unique").

Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs

FICHE 4 – LA COMMERCIALISATION DU LAIT CRU EN VRAC

Offrir un lait de qualité, c'est avant tout respecter quelques exigences en matière d'hygiène.

Exigences d'hygiène concernant les animaux

1. Chaque animal du troupeau doit être identifiable. Les animaux doivent être tenus propres et bien soignés.
2. Les animaux doivent provenir de troupeaux indemnes de tuberculose et brucellose.
3. Les animaux ne présentent aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait.

Les animaux porteurs ou suspectés d'être porteurs de l'une des maladies mentionnées ci-contre doivent être isolés afin d'éviter tout effet néfaste sur le lait des autres animaux.

4. Les animaux doivent être en bon état de santé et ne présenter aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, ils ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis.
5. Les animaux ne doivent pas présenter de blessure du pis pouvant altérer le lait.
6. Aucune substance ou produit non autorisés n'ont été administrés.
7. Dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés, le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances a été respecté.

Exigence en matière d'hygiène de la traite

8. Avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes doivent être propres.
9. Le lait de chaque animal doit être contrôlé par la personne chargée de la traite, ou à l'aide d'une méthode permettant d'atteindre des résultats similaires, afin de détecter toute caractéristique organoleptique ou physico-chimique anormale qui entraînerait le déclassement du lait pour la consommation humaine.
10. Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne doit être pas utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions d'un vétérinaire.
11. Les animaux soumis à un traitement qui risque de faire passer des résidus médicamenteux dans le lait doivent être identifiés et le lait provenant de ces animaux ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine avant la fin du délai d'attente prescrit.
12. Les traitements par immersion ou par pulvérisation des trayons ne doivent être utilisés qu'après avoir été autorisés ou enregistrés.
13. Le colostrum doit être trait séparément et ne doit pas être mélangé au lait cru.
14. Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.

Exigences en matière de température

16. Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour, et à 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.
17. Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.
18. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.
19. Les exploitants du secteur alimentaire ne sont pas tenus de respecter les exigences en matière de température mentionnées ci-dessus si le lait répond aux critères prévus pour les germes totaux, les cellules somatiques et résidus d'antibiotiques et si :
    - le lait est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
    - une température plus élevée est nécessaire pour des raisons technologiques liées à la fabrication de certains produits laitiers et que l'autorité compétente l'autorise.

Exigences concernant l'hygiène des personnes

20. Les personnes affectées à la traite et/ou à la manipulation du lait cru doivent porter des vêtements propres et adaptés.
21. Les personnes affectées à la traite doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant aux personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru de **se laver les mains et les bras** doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

Exigences concernant les locaux et matériel de transport

22. Les installations de traite et les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.
23. Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être protégés contre les nuisibles et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux. Ils doivent en outre disposer d'un équipement de réfrigération approprié.
24. Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.
25. Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait cru doivent être nettoyés et désinfectés de manière appropriée avant d'être réutilisés. Ces opérations doivent être effectués au moins une fois par jour.

Références légales

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

FICHE 5 – LES DISTRIBUTEURS DE LAIT CRU

1. Les distributeurs automatiques de lait cru (ou « fontaines à lait »), gérés par les agriculteurs, leur permettent de vendre du lait cru directement aux consommateurs. Originaire d'Italie où plus de 1.500 distributeurs sont installés, ce concept se développe progressivement en Belgique où l'on compte 35 appareils en Flandre et 4 en Wallonie.

2. **Avantageux** pour les agriculteur, un distributeur :
    - lui permet de vendre le lait entre 0,7 € et 1 €/L, tout en restant maître du prix de vente de son lait ;
    - s'avère plus facile à mettre en place qu'un atelier de transformation avec un minimum de contraintes pour l'éleveur ;
    - permet de relancer la consommation d'un produit vieux comme le monde, le lait cru ;
    - valorise l'image des produits laitiers.

3. Son achat, demande :
    - une trésorerie de départ pour supporter la période de lancement ;
    - un bon emplacement (via une petite étude de marché locale si nécessaire) ; l'idéal est de trouver un axe routier très fréquenté ou un parking ;
    - un plan de communication pour informer les clients et les attirer : ne pas hésiter à contacter les élus locaux, la presse et les radios locales lors de l'inauguration de votre distributeur (le bouche à oreille fonctionne très bien!) ;
    - du temps, environ 1h 30 par jour (en fonction de la machine, de l'emplacement et de la quantité de lait vendu).

4. En parallèle, d'autres initiatives peuvent être imaginées par les agriculteurs comme par exemple :
    - afficher des informations didactiques sur le lait ;
    - combiner avec un autre distributeur de produits locaux comme par exemple, du beurre, de la maquée, des boissons, voir même des pommes de terre, légumes, etc.

Description générale

5. Les distributeurs sont destinés à la vente directe de lait au détail. C'est un appareil en libre-service. En général, il est essentiellement composé :
    - d'une structure frigorifique pour maintenir le lait entre 0°C et 4°C ;
    - d'un réservoir contenant le lait et d'un motoréducteur pour l'agitation continue ;
    - d'un dispositif de distribution et de contrôle ;
    - d'un groupe moteur-pompe ;
    - de tuyauteries, raccords et vannes de retenue ;
    - d'un mesureur de débit à turbine et d'une unité de contrôle avec affichage ;
    - d'un monnayeur compte-pièces.

6. Un distributeur demande une alimentation électrique (230 V, 50 Hz, 16 A).

7. Une pompe à lait peut coûter entre 6.250 € (100 litres) et 30.000 € (300 litres) HTVA (21%) en fonction des marques, des modèles et des options choisies (plus frais de livraison). A ce coût d'investissement peut s'ajouter éventuellement :
    - la construction ou achat d'un abri (obligatoire si à l'extérieur ;)
    - l'achat d'un distributeur à bouteille (facultatif) ;
    - le raccordement électrique ;
    - les taxes éventuelles ;
    - les frais de promotion, d'étude de marché, d'entretien de la machine, etc. ;
    - le coût du transport si distributeur à l'extérieur de la ferme.

Autorisation et Réglementation de l'AFSCA

8. Le règlement (CE) N°852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 s'applique aux distributeurs de lait cru. De manière générale, il spécifie que les distributeurs automatiques doivent être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de façon à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

9. Enregistrement :
    - Si le distributeur est placé sur l'exploitation de production, vous devez faire enregistrer l'activité "vente directe au consommateur dans l'exploitation de production laitière" auprès de l'UPC compétente.
    - Si vous transportez le lait vers un endroit qui n'est pas à proximité de l'exploitation, vous devez également faire enregistrer l'activité "transport de lait" auprès de votre UPC.
    - Si vous effectuez vous-même le transport, vous devez faire enregistrer l'activité "transport de lait" auprès de l'AFSCA.

10. Autorisation :
    - Un distributeur peut être placé le long de la route, sur un parking ou encore à l'entrée d'un supermarché moyennant une autorisation de l'AFSCA.
    - Si vous achetez du lait cru auprès d'un producteur, vous devez également posséder une autorisation en tant qu'acheteur de lait.

Bonnes pratiques d'hygiène

11. Il est recommandé de placer le distributeur dans un environnement propre et protégé des intempéries (ensoleillement, pluie,…). Un local peut être aménagé à cet effet. S'il est placé à l'extérieur, un abri, propre et bien entretenu, à moitié couvert est suffisant. L'équipement nécessaire pour le nettoyage et la désinfection doit être disponible (avec de l'eau potable).

12. Le robinet devra être protégé de l'environnement (avec un volet amovible par exemple)

13. Le distributeur doit être équipé d'un thermomètre. La température doit être indiquée en permanence et être visible pour le consommateur.

14. Certains distributeurs prévoient des récipients (bouteilles ou gobelets en plastique). Demandez au fournisseur une déclaration de conformité afin de montrer qu'ils sont adaptés aux denrées alimentaires.

15. Le distributeur doit être approvisionné avec du lait déjà refroidi en dessous de 6°C et ne peut dépasser la température de 10°C au moment de l'approvisionnement.

16. La température de conservation conseillée se situe entre 0° et 4°C. Cette température doit être maintenue sur toutes les conduites de distribution (du distributeur au robinet) ainsi que dans le réservoir de lait du distributeur. Si cette température n'est plus conforme, la vente doit en être bloquée. Il est de votre responsabilité d'en comprendre la cause. Une fois le problème résolu, vous ne pourrez réutiliser l'appareil qu'après l'avoir vidé, nettoyé et désinfecté.

17. Pour le **transport du lait cru**, assurez vous de respecter les points suivants :

    - Du refroidisseur jusqu'au distributeur automatique de lait, il est vivement recommandé d'utiliser des récipients fermés et propres pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires (ex. cruches avec couvercle ou des seaux alimentaires fermés) pour éviter la contamination du lait cru. Le véhicule utilisé pour le transport doit être propre et bien entretenu.
    - La chaîne du froid doit être maintenue lors du transport, le lait ne peut dépasser la température de 10°C.

18. **Lors du remplissage et vidange** du distributeur :

    - il est conseillé d'effectuer le remplissage de manière régulière de préférence tous les jours, en évitant la contamination du lait cru ;
    - il est obligatoire d'enlever d'abord le lait restant avant d'en ajouter du nouveau. Le lait retiré ne pourra en aucun cas être destiné ultérieurement à la consommation humaine ;
    - Nettoyez et désinfectez le distributeur entre la vidange et le remplissage du distributeur. Utilisez des produits de désinfection agréés et de l'eau potable. Rincez correctement le distributeur, et faites couler un peu de lait pour ôter l'eau de rinçage des conduites.

19. Le distributeur automatique doit porter, à un endroit bien visible, les mentions suivantes :
    - le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du responsable ;
    - « lait cru » (il est conseiller de spécifier que le lait non bouilli a une durée de vie de 3 jours) ;
    - « porter à ébullition avant utilisation » ;
    - « à conserver entre 0 et 4°C ».

20. Indiquez une durée de conservation maximale pour le consommateur. Tenez compte du fait que le lait peut déjà avoir été stocké un ou deux jours dans le tank. **Il est conseillé de ne pas dépasser 72h entre le moment de la traite et la date limite de consommation par le consommateur.**

21. Attirez l'attention du consommateur sur l'importance de ne pas toucher le robinet ni de mettre les récipients en contact le robinet.

22. Les analyses à effectuer :

Analyse	Fréquence	Norme	Remarques
Germes totaux (30°C)	2x/mois	100 000 colonies/ml	Quand vous livrez à un acheteur, ces analyses sont déjà réalisées. Si vous ne livrez pas de lait, ces analyses devront être réalisées. Si vous êtes acheteur de lait, ces analyses devront être faites à chaque livraison. Si vous achetez moins de 100 litres /3jours, demandez les résultats auprès du producteur qui vous livre.
Cellules somatiques	1x/mois	400 000 cellules/ml	
Substances inhibitrices	Après l'utilisation de médicaments vétérinaires et le respect du temps d'attente	absence	
Escherichia coli	2x/an (minimum demandé par l'AFSCA)	100 colonies/ml	Faites un prélèvement dans le réservoir du distributeur quelques heures après le remplissage.

23. L'AFSCA recommande de conserver au moins 6 mois et de manière chronologique :

- la date et l'heure des procédures de nettoyage et de désinfection (tout le matériel + distributeur automatique de lait). Toutefois, si vous bénéficiez d'assouplissements cet enregistrement n'est pas obligatoire ;
- les températures non-conformes ;
- chaque problème ;
- tous les rapports d'analyse.

Réglementation en terme de quota vente directe (pour la Wallonie)

24. Le système des quotas sera abrogé fin avril 2014.

En attendant, la vente de lait cru à la ferme au moyen d'un distributeur est considérée comme de la vente directe. Un quota « ventes directes » est donc nécessaire. Au niveau réglementaire, les osmoses de quotas « livraisons » vers les « ventes directes » ou l'inverse, sont régies par les articles 67 du règlement (CE) 1234/2007 et 3 de l'Arrêté du Gouvernement wallon du 9 septembre 2004.

Concrètement, il est recommandé aux producteurs laitiers intéressés par l'implantation d'un distributeur de lait cru à la ferme et qui ne disposeraient pas d'un quota « ventes directes », de procéder à une osmose définitive (au plus tard le 31 juillet de la campagne en cours). Ils disposeront alors d'un quota « ventes directes » et recevront ainsi chaque année en début de campagne le registre des ventes directes leur permettant de procéder à une osmose temporaire (après l'expiration de la campagne et au plus tard pour le 30 avril).

Par exemple, pour le 30 avril 2010 au plus tard, un producteur introduit sa demande d'osmose temporaire pour la campagne 2009-2010, produisant son effet au 1er avril 2009.

Aides à l'investissement en Wallonie

25. Actuellement, pour acquérir un distributeur, un agriculteur wallon peut faire appel aux aides à l'investissement ISA. Pour cela, il lui faut répondre aux critères d'éligibilité (« statut social » et capacité professionnelle) et on exploitation doit rencontrer les exigences technico-économiques spécifiées dans la législation.

26. Cette aide financière n'est éligible que pour une machine installée dans ou devant sa ferme. Elle peut être demandée sous 2 formes :

a) Dans le cadre d'un investissement unique (modèle C) :

→ l'aides'élève à 20 % du montant HTVA ;

→ l'investissement doit au moins atteindre 5000 € et l'aide ne peut dépasser 5000 € ;

→ il peut y avoir 2 modèles C (un pour la machine et un pour l'abri).

b) Dans le cadre d'un plan d'investissements (modèle A) :

→ le montant est de maximum 20 % de l'investissement, plus 2 majorations éventuelles (2,5 % si le plan d'investissements est rentré par un consultant agréé, 5 % en région défavorisée, 10 % si agriculteur est installé depuis moins de 6 ans)

→ l'investissement doit atteindre également 5000 € et le plan doit correspondre à un minimum de 15.000 EUR d'investissements sur une période de 3 ans (en 1 ou plusieurs investissements).

Attention : Lors d'une demande d'aide à l'investissement, l'agriculteur ne peut pas investir avant d'avoir reçu la notification de l'octroi de son aide[7].

27. Marques de distributeurs de lait cru disponibles en la Belgique : Prométéa (Italie) et Brunimat (Suisse)

Références légales

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant sur l'organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement "OCM unique").

Arrêté du Gouvernement wallon du 9 septembre 2004 relatif à l'application du prélèvement dans le secteur du lait et des produits laitiers .

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

[7] Pour toute information complémentaire, consulter le site « agriculture.wallonie.be », onglets « formulaires en ligne » puis « aides à l'investissement ISA » ou contacter le Service Public de Wallonie - DG03 Agriculture Ressources Naturelles-Département des Aides, soit le Service Central Direction des Structures à Chaussée de Louvain, 14, 5000 Namur (tel : 081/649 102), soit votre Service Extérieur.

FICHE 6 – LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS LAITIERS ET DU LAIT CONDITIONNE

1. Le lait destiné à la fabrication de produits laitiers doit avoir une qualité au moins égale à celle imposée par la législation européenne. Les prescriptions d'hygiène à respecter sont détaillées dans La fiche 4 (commercialiser du lait cru en vrac).

2. La teneur en germes à 30°C, la teneur en cellules somatiques, et autres critères microbiologiques applicables doivent en outre respecter les valeurs maximales établies dans la législation.

3. Chaque établissement laitier où du lait et des produits à base de lait (beurre, fromage, yaourt,…) sont traités, transformés et conditionnés, doit être agréé par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA), après contrôle sur place par les unités provinciales de Contrôle. Pour obtenir l'agrément, l'établissement laitier doit respecter la législation relative à l'hygiène des établissements ainsi que les mesures complémentaires qui suivent.

4. Il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention «porter à ébullition avant utilisation».

5. Les établissements doivent au moins être pourvus :

   - de dispositifs pour le transport interne hygiénique (par exemple, les transports de lait et de crème de la laiterie au local de fabrication doivent se réaliser de manière hygiénique dans des récipients résistants à la corrosion et recouverts) ;
   - de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement ;
   - d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :
     - ✓ soit au transport interne de denrées alimentaires ;
     - ✓ soit à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

6. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou télé-thermomètre enregistreur.

7. Il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire dans les locaux de travail et d'entreposage, ou dans les zones où des denrées alimentaires sont transportées.

8. Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

9. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

10. La contamination croisée entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches.

11. Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

12. Afin de vérifier l'efficacité du système d'autocontrôle, le responsable doit faire réaliser deux analyses par an et par type de produits. Ces analyses doivent être faites par un laboratoire accrédité.
Les unités de production laitière qui ne livrent pas à un acheteur doivent analyser la qualité du lait au moins une fois par trimestre.

13. Le bois peut être utilisé même s'il est mis en contact directement avec les denrées alimentaires (barattes, moules, planches d'affinage, etc.).

Vente directe à la ferme

14. Une autorisation ou un agrément « établissement laitier » doit être demandé à l'AFSCA.

15. La production, la transformation et la vente des produits laitiers ne peuvent se faire que si l'agriculteur possède un **quota vente directe** (jusqu'au 31 mars 2014). Les renseignements à ce sujet peuvent être obtenus auprès du Service Public de Wallonie-DGO3- Département des aides.

Vente directe hors de l'exploitation

16. Une autorisation ou un agrément laitier doit être demandé à l'AFSCA.

17. Pour les produits vendus sur la voie publique ou sur un marché public, une carte de marchand ambulant est indispensable. On l'obtient à l'administration communale de son lieu de résidence.

Vente indirecte

18. Un agrément laitier doit être demandé à l'AFSCA.

Références légales

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

FICHE 7 – LA COMMERCIALISATION DE FRUITS ET LEGUMES

Vente directe à la ferme

1. Tout producteur de fruits et légumes doit être **enregistré** auprès de l'AFSCA et répondre aux arrêtés royaux du 14 novembre 2003 en ce qui concerne la tenue des registres.

2. En matière d'hygiène, la législation générale est d'application.

3. Les fruits et légumes à l'état frais, destinés à être livrés au consommateur et pour lesquels il n'existe pas de norme communautaire de qualité, ne peuvent être commercialisés que s'ils satisfont aux caractéristiques suivantes :
    - ils ont un aspect frais ;
    - ils sont entiers ;
    - ils sont sains, c'est-à-dire que les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ne peuvent être mis en vente ;
    - ils sont propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible ;
    - ils sont exempts d'humidité extérieure anormale ;
    - ils sont exempts d'odeur et/ou de saveurs étrangères.

4. Il existe également :
    - des critères de teneurs maximales en résidus de pesticides, en métaux lourds et autre contaminant ;
    - des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.

Cas des pommes de terre

5. En ce qui concerne les pommes de terre primeurs et celles de consommation, il existe des exigences minimales de commercialisation[8]. Les pommes de terre de primeur doivent être :
    - normales de forme et d'aspect pour la variété concernée ;
    - entières ;
    - saines c'est-à-dire que les tubercules atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation ne peuvent être mis en vente ;
    - pratiquement propres ;
    - fermes ;
    - pratiquement non germées ;
    - exemptes d'humidité extérieure anormale ;
    - exemptes d'odeur et/ou de saveurs étrangères ;
    - exemptes de défauts externes ou internes portant préjudice à la présentation, à l'aspect général du produit, à sa qualité et/ou à sa conservation dans l'emballage.

[8] AR du 30 novembre 1999.

Vente directe hors de l'exploitation

6. Il ne faut surtout pas oublier que si des produits sont vendus sur la voie publique ou sur un marché public, la carte de marchand ambulant est indispensable. Celle-ci est obtenue auprès de l'administration communale de son lieu de résidence.

7. Les mêmes prescriptions que celles prévues pour la vente à la ferme sont d'application (résidus chimiques et d'hygiène, pommes de terre, ...).

8. Une **autorisation** spécifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) est nécessaire.

Vente indirecte

9. Une autorisation spécifique de l'AFSCA est nécessaire.

10. Les mêmes prescriptions en matière de résidus chimiques et d'hygiène que celles prévues pour le cas de la vente à la ferme sont à respecter.

Cas des pommes de terre

11. Avant d'être conditionnées, les pommes de terre doivent être traitées par un préparateur reconnu par l'AFSCA..

    Les préparateurs et conditionneurs de pommes de terre doivent posséder un numéro d'autorisation délivré par l'AFSCA, sauf si la surface cultivée est inférieure à 50 ares[9]. Les opérateurs qui reçoivent un numéro d'autorisation peuvent faire usage de la qualification «préparateur agréé» de pommes de terre ou de « conditionneur agréé » de pommes de terre.

12. Il existe des normes spécifiques pour la préparation et le conditionnement des pommes de terre.

    Conditions d'autorisation pour la préparation

    - La superficie utile minimale du magasin est de 200 m^2. Il doit être à l'abri du gel ;
    - Ce magasin doit être propre, sec, suffisamment aéré et éclairé. Il ne peut servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre; il doit être aménagé de façon à ce que les lots préparés soient nettement distincts des lots non préparés ;
    - L'endroit du magasin où les pommes de terre sont préparées et conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12°C pendant l'exécution de ces opérations. Lors de la préparation, la température des tubercules doit être au minimum de 8°C.
    - Le magasin doit être équipé d'au moins un appareil de triage et de calibrage, prêt à l'usage, muni d'un tapis articulé, permettant une préparation d'au moins deux tonnes de pommes de terre par heure.
    - Le magasin doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné.

Conditions d'autorisation pour le conditionnement

- La superficie utile minimale du magasin est de 100 m^2. Il doit être à l'abri du gel ;

[9]Surface en deçà de laquelle la culture est considérée par l'AFSCA comme une activité non professionnelle.

- Ce magasin doit être propre, sec et suffisamment aéré et doit pouvoir être suffisamment éclairé. Il ne peut pas servir à l'entreposage de matières étrangères au commerce des pommes de terre.
- Il doit être équipé d'un appareil de pesage étalonné.
- L'endroit du magasin où les pommes de terre sont conditionnées doit être réchauffé à une température d'au moins 12°C pendant l'exécution de ces travaux. Lors du conditionnement, la température des tubercules doit être au minimum de 8°C.

13. Sans entrer dans les détails, il existe également des dispositions concernant :
    - la qualité ;
    - le calibrage ;
    - l'uniformité ;
    - l'emballage ;
    - le marquage.

Vente avec un système de panier

14. On entend par panier : un colis de légumes (et/ou de fruits), provenant d'un ou de plusieurs producteurs et/ou d'un distributeur, dont le contenu est décidé par le vendeur, et livré soit chez le particulier soit dans un dépôt. Il existe des formules d'abonnement ou de commande quelques jours avant la livraison. Généralement, les commandes se font via internet avec des systèmes de paiement à l'avance.

15. Du point du vue du producteur, les règles de production, de vente et de transport de légumes ne changent pas de cas de ventes plus classiques.

16. Si des légumes de producteurs différents peuvent être livrés non emballés et ensembles, Il faut toutefois veiller à la bonne traçabilité des produits en établissant des bons de commandes.

17. Si le contenu du panier est composé d'autres produits que des fruits et légumes :
    - plusieurs types de produits peuvent coexister s'ils sont emballés individuellement ;
    - la chaîne du froid doit toujours être respectée et la température sera celle du produit demandant la température la plus basse.

Vente à distance

18. La vente par paniers est assimilable par certains aspects à de la vente à distance dont les spécificités sont développées au point III.2.1 du Vade-mecum.

19. En ce qui concerne le prix des fruits et légumes, celui-ci doit être indiqué au kilo et toutes taxes comprises. En cas de vente à distance, le consommateur doit pouvoir connaître les frais de livraison éventuels à tout moment. Si les frais varient selon le nombre de kilos commandés, il doit y avoir un "tableau" permettant au consommateur d'évaluer les frais de livraison. Ce "tableau" doit être facilement accessible durant le processus de vente. Il est possible aussi, en plus de ce "tableau" , de calculer ces frais au moment du récapitulatif.
    Si la livraison est gratuite, cela doit être mentionné.

20. Le précochage des cases est interdit dans la vente via internet. Par exemple, cocher toutes les cases de fruits et laisser le soin au consommateur de décocher ce qu'il ne veut pas, est une technique interdite.

    Il en est de même pour les quantités : le vendeur ne peut prévoir, par défaut par exemple, 5 kg de

pommes alors que le consommateur a le droit d'en commander 2 kg en modifiant le nombre dans la case "quantité".

Références légales

Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) 396/2005 du 23 février 2005 du Parlement européen et du Conseil concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

Règlement (CE) 1881/2006 du 19 décembre 2006 de la Commission portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires

Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contenir celles-ci.

Arrêté royal du 11 décembre 1992 relatif au commerce de légumes et fruits frais

Arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

FICHE 8 – LA COMMERCIALISATION DU POISSON ET DES ESCARGOTS

Vente directe de poisson abattu

1. L'exploitant d'une aquaculture peut abattre de petites quantités de poissons issus de son exploitation et les commercialiser au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

2. Le local d'entreposage doit répondre aux exigences suivantes en matière d'hygiène :

    - Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.
    - Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations. De l'eau potable doit être disponible en quantité suffisante .
    - Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés, non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

    Ces établissements doivent demander une autorisation à l'AFSCA. Si l'opérateur souhaite commercialiser son produit sans être dans les conditions d'activité marginale, localisée et restreinte, un agrément devra alors être demandé à l'AFSCA.

3. Si l'opérateur souhaite transformer le poisson, l'infrastructure doit compter un minimum de deux locaux : le local de vente et l'atelier annexé.

    L'exploitation d'un tel établissement nécessite préalablement une autorisation de l'AFSCA.

    Outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, les exigences suivantes doivent être respectées :

    - le local de vente est équipé :
        - d'une glacière munie de glace en quantité suffisante et d'une évacuation ou une installation frigorifique permettant de maintenir la température des produits frais à maximum 0°C ;
        - d'étals en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques ;
        - d'étals d'une pente suffisante pour l'évacuation efficace des liquides ;
    - le local de vente est configuré de telle manière que les clients ne peuvent pas entrer en contact directement avec le produit.
    - l'ensemble des opérations de préparation et transformation doivent être réalisées dans l'atelier annexé. Néanmoins, il est permis, en présence du consommateur final, de réaliser des opérations de filetage, tranchage et hachage à la demande.

- L'atelier annexé :
  - doit être en communication directe avec le local de vente ;
  - ne doit contenir que des produits, machines et ustensiles destinés à la préparation et/ou la transformation de denrées alimentaires d'origine animale.
  - Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

Vente directe d'escargots

4. Si l'opérateur souhaite transformer et commercialiser des escargots, l'infrastructure doit compter un minimum de deux locaux : le local de vente et l'atelier annexé. Outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, les exigences suivantes doivent être respectées :
   - la superficie ainsi que les équipements doivent être proportionnels à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique ;
   - les espaces destinés à la vente doivent être pourvus de matériel d'emballage permettant de conditionner les denrées alimentaires d'origine animale d'une manière hygiénique pour la remise au consommateur final.

5. Si les denrées d'origine animale sont exposées dans le local de vente en vue de la vente ou la livraison au consommateur final, elles sont disposées sur des étals et des comptoirs qui leur sont réservés et qui :
   - ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides ;
   - sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public ;
   - garantissent le maintien d'une température de +4°C ;
   - sont pourvus d'un thermomètre visible du public en cas de conservation sous forme réfrigérée.

Vente directe et indirecte de poisson, d'escargots et de cuisse de grenouilles

5. L'établissement doit être agréé par l'AFSCA.

6. Dans ces établissements, les animaux peuvent y entrer vivant en vue de leur abattage et éventuellement de leur transformation avant la vente au consommateur final ou à l'intermédiaire commercial.

7. Pour ce qui concerne la vente de poissons, outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'infrastructure de l'exploitation doit satisfaire aux conditions suivantes :
   - les locaux de travail sont nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes ;
   - une séparation doit être nette entre la zone souillée et la zone propre ;
   - la température des zones réfrigérées est mesurée et enregistrée ;
   - des dispositifs pour le lavage des mains sont disponibles à proximité du personnel qui manipule les produits nus.

8. En outre, dans les établissements qui effectuent une cuisson des crustacés et mollusques :
    - un refroidissement rapide doit suivre la cuisson ;
    - le décoquillage et le décorticage doit se faire dans des conditions d'hygiène qui ne sont pas source de contaminations ;
    - après décoquillage et décorticage, les produits doivent être immédiatement congelés ou réfrigérés.

9. Pour ce qui concerne les escargots, outre les conditions d'hygiène générale des denrées alimentaires, l'exploitation doit satisfaire aux points suivants :
    - les escargots doivent être mis à mort dans un établissement construit, aménagé et équipé à cet effet ;
    - les escargots morts, autrement qu'en étant mis à mort dans l'établissement, ne doivent pas être préparés pour la consommation humaine ;
    - les escargots doivent faire l'objet d'un examen organoleptique effectué par sondage. Si cet examen révèle qu'ils peuvent présenter un danger, ils ne doivent pas être utilisés pour la consommation humaine ;
    - après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit, s'il peut présenter un danger, être enlevé et ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine. L'hépatopancréas doit être éliminé via un collecteur de déchets agréé.

Références légales

Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

FICHE 9 – LA COMMERCIALISATION DU MIEL

1. Le **miel** est défini comme étant une « *substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce* Apis mellifera *à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excrétions laissées sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée* ».

2. Depuis le 15 mars 2006, toute personne détenant des abeilles doit se faire enregistrer auprès de l'AFSCA.

3. Toute ruche ou rucher installé(e) sur un terrain non attenant au domicile de l'apiculteur doit être identifiable (nom et adresse du propriétaire).

4. Afin de prévenir l'apparition ou la propagation de maladies à déclaration obligatoire, l'apiculteur est tenu de notifier celles-ci à décrites dans l'AFSCA.

5. L'étiquetage du miel est strictement réglementé (appellation, poids, raison sociale de l'entreprise, etc.) et doit notamment répondre aux exigences générales d'étiquetage. Cependant, aucune liste des ingrédients n'est nécessaire.

6. La date de péremption est de maximum 2 ans, en fonction de la teneur en humidité. En aucun cas l'humidité du miel ne peut dépasser 20 % (conseil à 18 %).

7. L'emballage du miel n'est pas soumis à des exigences particulières si ce n'est que les conditionnements recevant le miel doivent être à usage alimentaire.

8. Pour rappel :
   - Tout exploitant doit répondre aux obligations d'autocontrôle fondés sur la méthode HACCP et de traçabilité pour la production de miel et tenir à jour des registres.
   - Pour produire du miel à la ferme, il faut disposer d'un atelier conforme normes générales d''hygiène des denrées alimentaires.

9. Les formalités nécessaires varient légèrement selon le mode de commercialisation choisi.

	Vente directe (ou vente à la ferme)	**Vente directe hors exploitation (ou sur la voie publique)**	**Vente indirecte (ou à un revendeur)**
Autorisation de l'AFSCA	**X**	**X**	**X**
Carte d'ambulant		**X**	

Références légales

Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif au miel

Arrêté royal du 07 mars 2007 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des abeilles

ANNEXES

Annexe 1 : Liste des guichets d'entreprises agréés

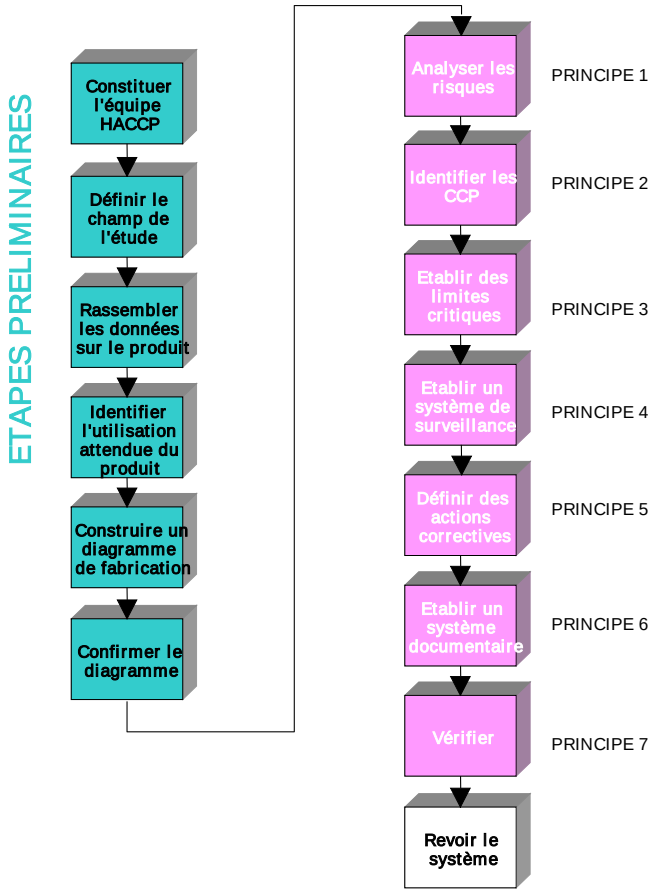
Annexe 2 : La méthode HACCP

ANNEXE 1 : LISTE DES GUICHETS D'ENTREPRISES AGREES

Dénomination	Adresse du siège social
ACERTA GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Buro & Design Center, Esplanade du Heysel, BP 65 - 1020 Bruxelles Site web : http://www.acerta.be/
XERIUS GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Rue Royale, 269 - 1030 Bruxelles Site web : http://www.xerius.be
EUNOMIA ASBL	Rue Colonel Bourg, 113 - 1140 Bruxelles Siège administratif : Oudenaardsesteenweg 7 - 9000 Gent Site web : http://www.eunomia.be/
FORMALIS ASBL	Rue du Lombard, 34-42 - 1000 Bruxelles Site web : http://www.formalis.be
SECUREX GUICHET D'ENTREPRISES - GO-START ASBL	Avenue de Tervueren, 43 - 1040 Bruxelles Site web : http://www.go-start.be/
HDP GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Rue Royale, 196 - 1210 Bruxelles Site web : http://www.hdp.be
PARTENA GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Boulevard Anspach, 1 - 1000 Bruxelles Site web : http://www.guichetentreprises.partena.be/
ZENITO GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Rue de Spa, 8 - 1000 Bruxelles Site web : http://www.zenito.be/
UCM GUICHET D'ENTREPRISES ASBL	Avenue Adolphe Lacomblé, 29 - 1030 Bruxelles Site web : http://www.ucm.be/

ANNEXE 2 : LA METHODE HACCP

Dans toutes les législations relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et pour tous les produits, le législateur impose au producteur de pratiquer des autocontrôles sur certains principes de la méthode HACCP.



1. La méthode HACCP

La méthode HACCP est utilisée pour :

- identifier tout danger de nature biologique, physique ou chimique ;
- analyser ces dangers associés aux étapes du processus de fabrication ;
- définir les moyens nécessaires à la maîtrise de ces dangers ;
- s'assurer que les moyens sont effectivement mis en œuvre et sont efficaces.

L'application des principes de l'HACCP demandé par la législation est nécessaire à l'élaboration d'un système d'autocontrôle.

La méthode HACCP est une méthode d'analyse structurée et systématique. Elle est composée de 7 principes de base et s'applique en 14 étapes.

Etape 1 : constituer l'équipe HACCP

Objectif : Mener l'étude de façon efficace et pertinente.

Au stade de l'artisanat et de la production en ferme, l'équipe est généralement constituée de deux

personnes au moins, l'artisan lui-même et le conseiller technique s'il a été fait appel à lui.

Au préalable, il est intéressant que les personnes travaillant dans l'atelier aient reçu une formation élémentaire en matière de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Les personnes qui constituent l'équipe HACCP doivent, en plus, avoir eu une sensibilisation à la méthode HACCP. Ici encore, des formations sont régulièrement organisées en Région wallonne.

Etape 2 : définir le champ de l'étude

Une étude doit être réalisée pour tous les produits ou groupes de produits fabriqués et les différents procédés de fabrication (couple produit-procédé).

Généralement, l'étude commence à l'étape de réception des matières premières et se termine à la commercialisation du produit fini (vente à la ferme, …).

Il s'agit de définir quels sont les types de dangers qui vont être traités dans notre étude HACCP (physique, chimique et/ou biologique).

Etape 3 : rassembler les données relatives au produit

Objectif : permettre ultérieurement d'apprécier au mieux le rôle joué par les facteurs liés au produit dans l'origine des dangers étudiés et/ou leur accroissement, ainsi que les éléments nécessaires à leur maîtrise.

Il s'agit ici de connaître dans le détail (utilisation, stockage, …) les matières premières, ingrédients et produits finis. Pour cela, il faut contacter ses fournisseurs afin de rassembler les fiches techniques de chaque

- matière première ;
- ingrédient ;
- conditionnement ;
- produit de nettoyage, …

Cela consiste également en l'évaluation de la qualité microbiologique des produits finis, en la recherche de date limite de consommation (tests de vieillissement de produit, …).

Etape 4 : identifier l'utilisation attendue du produit

Objectif : se prémunir face à de mauvaises utilisations du produit, envisager sa consommation par des consommateurs à risque.

On fixe à l'aide d'informations techniques, réglementaires et commerciales

- les modalités normales d'utilisation du produit ;
- les instructions d'utilisation ;
- les déviations raisonnablement prévisibles ;
- l'étiquetage, la date limite d'utilisation ;
- les groupes de consommateurs qui utiliseront le produit, parmi lesquels il faut aussi détecter les populations éventuellement sensibles (nourrissons, femmes enceintes, personnes âgées, malades).

Etape 5 : construire un diagramme de fabrication

Objectif : identifier et évaluer au cours des phases ultérieures de l'étude, le rôle joué par les éléments et facteurs liés au procédé et à son environnement dans l'origine des dangers étudiés et/ou leur accroissement, ainsi que les éléments nécessaires à leur maîtrise.

Le diagramme de fabrication décrit et décompose le processus de fabrication en étapes élémentaires. Il faut décrire le procédé depuis l'entrée des matières premières et ingrédients jusqu'à la distribution du produit fini voire jusqu'au transport.

Etape 6 : confirmer le diagramme de fabrication

Objectif : s'assurer de l'exactitude et de la complétude des informations collectées.

Cette étape a lieu sur le site de fabrication durant les heures de fonctionnement pour permettre à l'équipe de confronter les informations dont elle dispose à la réalité du terrain.
Cette étape ne doit pas être négligée car elle conditionne toute la suite de l'étude c'est-à-dire sa réussite ou son échec.

Etape 7 : analyser les dangers (principe 1)

Cette étape a trois objectifs :
- Identifier les dangers et leurs causes possibles et les mesures nécessaires à prévenir leur apparition ;
- modifier éventuellement le produit et/ou le procédé pour prévenir ces dangers ;
- fournir une base pour la détermination de points critiques de contrôle (CCP).

A chaque étape du diagramme de fabrication et pour chaque matière première, on énumère les dangers pouvant apparaître. Ces dangers peuvent être de trois types :
- chimiques : résidus de produits de nettoyage, antibiotiques, pesticides, …;
- physiques : morceaux de verre, de plastique, de bois, pierres, …;
- microbiologiques (les plus fréquents) : bactéries, virus, moisissures, levures.

Une fois les dangers identifiés, on en recherche la cause et on détermine les mesures pouvant prévenir leur apparition. L'artisan prend généralement différentes mesures qui permettent de prévenir le danger, de l'éliminer ou le réduire à un niveau acceptable. A défaut de celles-ci, il convient d'en mettre en place.

Etape 8 : identifier les CCP ou les PA (principe 2)

Un point critique de contrôle (CCP) est une étape, un point, une procédure où un risque inacceptable peut être éliminé ou réduit. Le point critique sera surveillé de manière systématique.

Un point d'attention (PA) est un point auquel est associé un risque limité mais qui nécessite une attention et un enregistrement. Ce sont des mesures de maîtrise d'ordre générale, souvent associées à des bonnes pratiques d'hygiène. La surveillance appliquée ne se fera pas nécessairement de manière systématique.

Pour identifier les points critiques dans une production, il existe 2 méthodes (elles peuvent être utilisées simultanément ou indépendamment l'une de l'autre) :
- ✓ l'arbre de décision qui, à l'aide d'une suite de questions, permet de comprendre si l'étape étudiée doit être considérée comme critique ou non
- ✓ une matrice - ou grille - de décision qui prend en compte l'évaluation de la fréquence et de la gravité du danger.

L'équipe détermine donc, parmi l'ensemble des étapes de fabrication, celles qui sont indispensables pour assurer la sécurité du produit face aux dangers physiques, chimiques, microbiologiques réels considérés. Ces étapes sont qualifiées de points critiques de contrôle.

Etape 9 : établir les limites critiques pour chaque CCP (principe 3)

Objectif : Définir des modalités de surveillance des CCP identifiés.

Après la détermination des CCP, il faut définir les moyens de surveillance de ces points critiques et identifier des limites critiques à ne pas dépasser, c'est-à-dire à partir de quand et comment il faut agir pour éviter un accident à la consommation.

Les caractéristiques à surveiller doivent être facilement observables et mesurables. Les plus couramment mesurées sont la température, le temps, le pH, le débit, l'activité d'eau, le poids.

Etape 10 : établir un système de surveillance des CCP (principe 4)

Objectif : définir une série d'observations ou de mesures des paramètres de contrôle pour déterminer si un CCP est maîtrisé.

L'équipe s'aide le plus souvent de méthodes fournissant une réponse rapide :
- mesures de la température, de l'humidité, du pH, du d° Dornic, etc ;
- inspection visuelle;
- contrôle des matières premières, etc.

Etape 11 : identification des actions correctives (principe 5)

Objectifs : définir les procédures à suivre pour rétablir la maîtrise aux CCP en cas de dépassement des limites critiques, définir le devenir des produits non-conformes, éviter toute nouvelle perte de maîtrise.

Les actions correctives concernant les points critiques et les points d'attention sont des mesures définies à l'avance, connues de tous et qu'il faut prendre en cas de dépassement des limites critiques. Elles doivent être prévues pour chaque CCP et chaque PA.

Deux activités sont associées aux mesures correctives :
- la première consiste à déterminer les mesures immédiates, à court terme, qu'il faut prendre concernant le produit qui pourrait avoir été touché (retrait des produits du marché, …) ;
- la seconde consiste à déterminer les mesures à prendre à long terme pour empêcher que cette situation ne se répète.

Etape 12 : établir un système documentaire (principe 6)

Objectif : constituer une preuve objective de l'application permanente et de l'efficacité du système.

Le manuel HACCP peut comprendre, de façon non limitée, les données qui sont obligatoires et celles qui sont utiles dans le cas d'un système HACCP complet (législation, procédures, …). Il doit reprendre l'étude HACCP et tous les enregistrements nécessaires au suivi effectif de la méthode (relevés des températures des chambres froides, temps de cuisson, barèmes de pasteurisation, …).

Etape 13 : vérifier (principe 7)

Objectifs : Evaluer la pertinence de l'étude réalisée et vérifier si les mesures définies sont correctement mises en œuvre.

Pour prouver que le plan HACCP fonctionne correctement, l'équipe HACCP doit mettre au point des procédures de vérification comme par exemple des tests, des inspections supplémentaires et des audits. Il est souvent nécessaire de réaliser des analyses microbiologiques de produits.

Etape 14 : revoir le système HACCP

Il y a lieu d'adapter le système HACCP à intervalles réguliers et de toute manière chaque fois qu'un élément nouveau le justifie (changement de procédé de fabrication, achat d'une nouvelle machine, nouvelle matière première, etc.).

2. Assouplissements

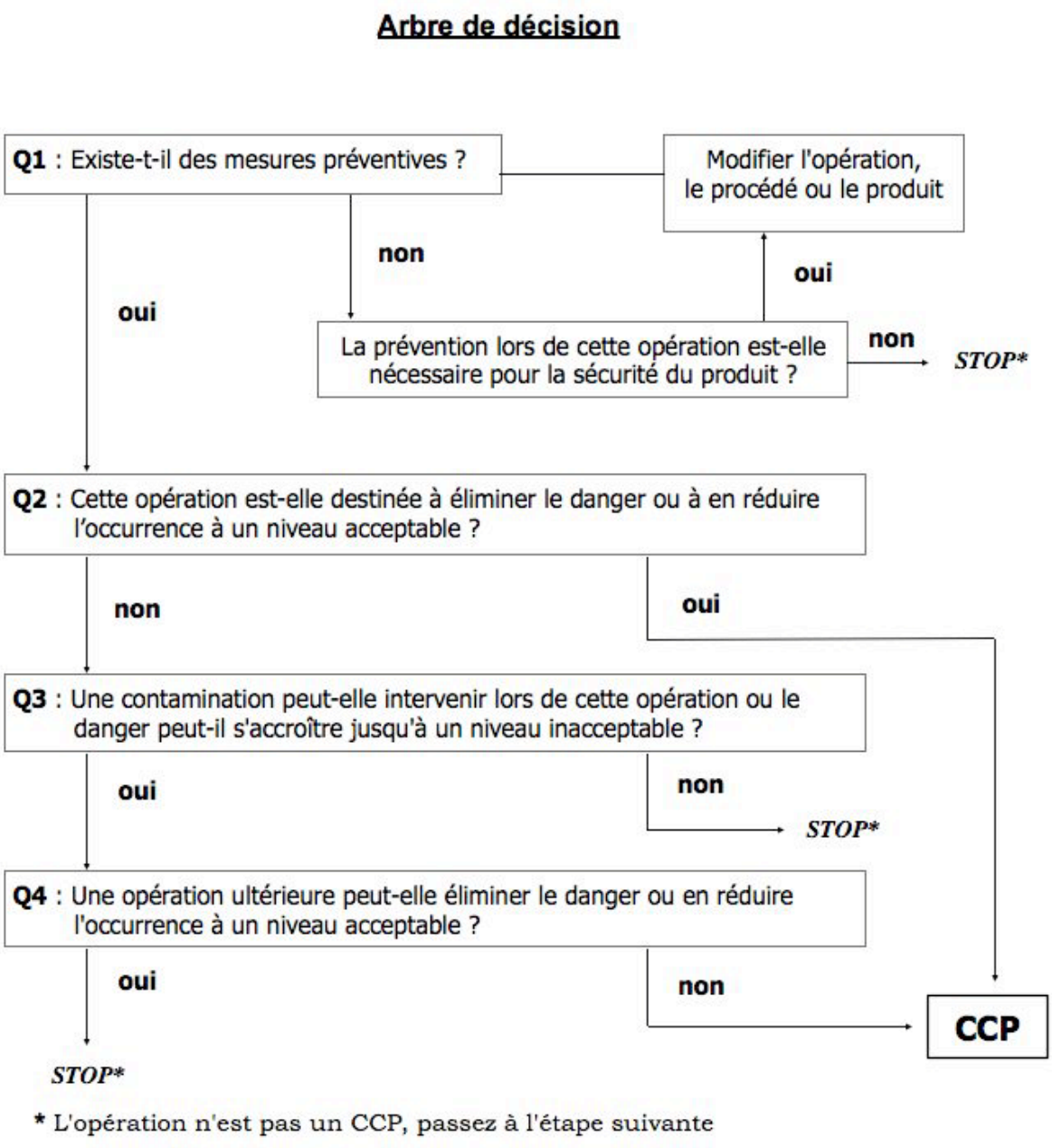
Les entreprises se retrouvant sous le scope de l'AM du 24 octobre 2005 peuvent bénéficier d'assouplissement des modalités de mise en place de la procédure HACCP et de la traçabilité.

Une distinction est faite entre les entreprises qui effectuent ou non une activité de transformation. Les entreprises qui ne procèdent pas à la transformation de produits génèrent moins de risque et ne doivent respecter que les règles d'hygiène qui précèdent le système HACCP. Il s'agit d'obligations assez simples relatives à des choses telles que l'infrastructure, l'emballage, le transport, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, le nettoyage, la qualité de l'eau, la chaîne du froid et du

chaud, la santé et la formation du personnel, l'hygiène corporelle, etc.

Quant aux entreprises qui ont une activité de transformation (p.ex. les restaurants, les bouchers, les traiteurs, les boulangers mais aussi les producteurs, par ex., de produits fermiers), elles doivent, en plus des obligations précitées, posséder une étude HACCP « assouplie ». Celle-ci peut se baser sur l'étude effectuée au sein d'un guide (si celui-ci existe) ou être effectuée au sein de l'entreprise. En bref, les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives doivent être fixées ainsi que les limites critiques et une documentation doit être développée (le guide peut servir de documentation s'il existe pour le secteur de l'entreprise.
Les entreprises assouplies voient leurs enregistrements HACCP limités à un registre de non-conformités, et la durée de la conservation des documents est ramenée à 6 mois.

3. Arbre de décision


Arbre de décision
Q1 : Existe-t-il des mesures préventives ?
Modifier l'opération, le procédé ou le produit
non
oui
oui
La prévention lors de cette opération est-elle nécessaire pour la sécurité du produit ?
non
STOP*
Q2 : Cette opération est-elle destinée à éliminer le danger ou à en réduire l'occurrence à un niveau acceptable ?
non
oui
Q3 : Une contamination peut-elle intervenir lors de cette opération ou le danger peut-il s'accroître jusqu'à un niveau inacceptable ?
oui
non
STOP*
Q4 : Une opération ultérieure peut-elle éliminer le danger ou en réduire l'occurrence à un niveau acceptable ?
oui
non
CCP
STOP*
* L'opération n'est pas un CCP, passez à l'étape suivante